



プレスリリース いよいよ世界へ、 n.e.oプレミアムジンジャーエール

「本当に美味しいモスコミュールを作りたい」というバーテンダーの声からこのn.e.oプレミアムジンジャーエールの開発はスタートしました。

もともとモスコミュールには生姜と砂糖を発酵させたジンジャーピアを使うことが王道なのですが、日本では入手困難なため、ほとんどのお店でジンジャーエールが使われています。しかし、市販のジンジャーエールは香料で香りづけされているものがほとんどで、本来のモスコミュールの味はなかなか再現できないとの声がありました。そこで中洲でバーを営んでいた有限会社サンボア(現SPIRITS)の菅社長、“こどもびいる”デザイン・企画の(有)ウィロー浅羽社長、弊社(株)友樹飲料代表の友田が商品化を企画しました。

実際に中洲のバー、「LOOP」の岩永大志、同じくバー「GITA」の岩永一志両氏に協力を依頼し、サイズや使い勝手、味の方向性を確認して、理想とするジンジャーエールの原液を製造してもらいました。バーの仕事が済んだ深夜の店舗で小さな鍋に生姜、砂糖、香辛料などを入れ煮詰めていく作業が連日続きました。



次に、この小さな鍋で出来たジンジャーエールの原液を大量生産しなければなりません。原液の生産を福岡市清川にある老舗ソースメーカーのcockソース今村社長に依頼しました。小さな鍋で作った商品を工場の大釜で再現する作業に膨大な時間と手間と長年ソース作りで培われてきた匠の技を費やしました。そしてサンプルが完成するたびに岩永氏が実際に工場に入り味の調整を行う作業が繰り返されました。

こうして出来上がった原液が当社に届けられ、その後さらに割り材としての微妙な風味・酸味・辛味・炭酸ガス含有量の研究と調整が繰り返されました。試飲サンプルができるたびにスタッフみんなで試飲をし、変更点を書き出し修正を加えていくという作業を幾度となく行いました。

そうして完成したジンジャーエールに、菅社長と知人で商品企画等を手掛けていた元百貨店のバイヤー金子氏とデザイナーの浅羽氏が「世界のどこに出ても誰もがわかるデザインを」と小文字の「n」をイメージした「n.e.o」のマークを作り上げました。

その後n.e.oの拡販プロモーションまで金子氏が担当し、販促コストの制限がある中で地道にインターネットを活用し、ネオを本当に使ってほしい全国のバーやホテルに直接メールや案内状を送り、問合せのあった所に対してはサンプルを送って実際に味を見て使ってもらおうという活動を続けました。その結果、徐々に使ってくれるバーも増え、実際に飲んだ方がブログに投稿していただいたりして、口コミで広がっていきました。

そして、本年6月には農林水産省の主催する「世界が認める輸出有望加工食品40選」に選出され、その中でもベスト4に選ばれるという快挙を成し遂げました。その後、中国への輸出、年内にはアメリカへの輸出がスタートします。いよいよ「n.e.o」が世界へ羽ばたきます。

このn.e.oプロフェッショナルプレミアムジンジャーエールに関して、私たち製作者側が非常に誇りに感じることは、中小・零細企業であっても、それぞれの得意分野で持ち味をフルに活用し、知恵を出し合って協力していけば素晴らしい商品を作る事ができるということを実感できたことです。

この「n.e.oプレミアムジンジャーエール」が、世界のどこかで誰かに楽しんでいただいていることを感じながら更なる進化を遂げるために私たちは努力を続けていきます。

< 本件に関するお問合せ先 >
株式会社友樹飲料 広報室 担当:八尋(ヤヒロ)
TEL 0952-66-0062 / FAX 0952-66-0952
e-mail info@tomomasu.co.jp