

一杯の感動が原点「たかがジュースされどジュース」 日本初！100%ジュースを 商品化したパイオニアブランド

フロリダスモーニング

まだ日本に果汁100%ジュースがなかった時代……。アメリカのホテルで創業者が口にした、本当に美味しいオレンジジュース。果実の力、大地の力あふれるそのたった一杯の感動こそが、創業以来変わらない同社の原点である。

フロリダスモーニング(渋谷区渋谷、荒木雄大社長、03・3407・7362)は、主に全国の有名百貨店でギフト用高級商品として販売されている100%ジュースの専業メーカーだ。同社が敢えて販路を絞りこみ、大量生産を避けるのは理由がある。一般的に、大量生産が前提のジュースづくりでは、原料の大量確保が問題になる。産地や品種、旬といった美味しさを左右する最も重要な部分はお座なりで、「どれもあまり変わらない味」になってしまう。実はジュースの原料となる青果の市場はあくまで「生」優先。生食での販売に適さなかった傷物や枝落ちした残り物などがいくつもの農家から大量に集められ搾汁されるため、たとえばスーパリーの店頭に並ぶりんごには1万5千種におよぶ品種があるのに、皆一様に「りんごジュース」と括られてしまうのだ。

同社はまず、徹底して美味しいジュースのための産地と品種にこだわる。農家で大切に育てられた果実には、それぞれの土地ならではの特徴や、品種によって繊細な差異がある。そんな果実の個性をできる限りジュースに活かすため、たとえばりんごなら「紅玉」、オ



レンジならフロリダ産に行きついた。次に大切なのは、ジュースに加工するベストタイミングを見極めること。樹上完熟した果実を収穫後24時間以内に搾汁するものもあれば、「ラ・フランス」など1ヵ月ほど追熟させてから搾汁するものもある。こうしたこだわり全てが、ありふれていない本当に美味しい一杯のジュースづくりに懸ける想いの表れだ。

輸入果汁だけではなく、国産の果物や野菜のジュースも豊富に揃え、最近では福岡県産「あまおう100%ジュース」(数量限定)や、にんじんの甘味が印象的な九州産「黒田五寸にんじん100%ジュース」などが大変好評である。激戦の清涼飲料業界で、差別化を図りブランド力を高めるため品質の追求は続く。