

# 日本初！<sup>だいたい</sup> 橙の皮からできた果皮酢

## カヒス

### 飲料「KAHISU」新発売!!

ひろしま感性イノベーション推進協議会(事務局:広島県商工労働局)の支援企業から、日本初！橙の皮からできた、飲む人に、地球に、未来に優しい果皮酢飲料「KAHISU」が発売されました。

#### 【商品の概要】

- 商品名 KAHISU 令和4年8月12日発売
- 発売元 <sup>おのみちぞうす</sup> 尾道造酢株式会社(尾道市久保 1-5-2)0848-37-4597
- 購入 尾道造酢株式会社オンラインストア (<https://kakuhoshisu.com/>)から
- 容量, 価格 各 500ml・希釈タイプ, 税込 3,456 円 (2本セット)
- 特徴① VINEGARY(酸味)+SWEET(甘味) + BITTER(ほろ苦さ) = 深い味わいが楽しめる大人の味覚。  
感性工学を活用した調査実験で嗜好性や味覚に対する感性評価を行った結果、ピネガードリンク(飲む酢)ではこれまでなかった「ほろ苦さ」を見事にブレンドさせた、新たな味わいが誕生しました。  
1番のオススメは炭酸水割り！  
スピリッツ(ウイスキー・ジン・ラムなど)とも相性抜群です！
- ② エシカル志向 = 社会や地球のために考え行動する(地球環境に配慮した商品をつくる, 人や社会に配慮された商品を購入すること)。
- ③ デザインコンセプト = 「Artistic Design for Ethical Choice 地球のために, 100年後の子どもたちのために」  
フルーティな甘さの「Blend G」と、みずみずしくすっきりとした味わいの「Blend M」のフレーバーの特徴を、2人のフランス人画家の作品の世界観で表現しています。

○以下の HP で、開発の経緯, 商品の特徴, 商品化のストーリーを公開中です。  
一般社団法人感性実装センター(URL) <https://www.appliedkansei.jp/topics/kahisu/>

#### 【商品化背景】

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターでは、柑橘の加工食品製造過程で出る果皮を有効利用し、もったいないを生かす柑橘果皮酢製造技術を開発しました。

その技術を、440年以上お酢を作り続けている尾道造酢株式会社に移転し、同社において、広島県産の橙を原料にした「橙果皮酢(だいたいかひす)」が開発されました。

ひろしま感性イノベーション推進協議会では、令和3年度にプロデューサー、プランナー、技術開発者、感性工学研究者、デザイナーなど専門家によるプロジェクトチームを立ち上げ、人の感性に着目した商品開発を支援しました。その結果、消費者の感性に訴える新しい味覚及びエシカル志向の商品が誕生しました。

#### 【ひろしま感性イノベーション推進協議会について】

ひろしま感性イノベーション推進協議会は、人間のもつ“感性”という新たな価値軸を活用した製品の差別化による高収益構造の実現に向け、広島発祥の「感性工学」や人間工学を取り入れたものづくりを推進することを目的に平成26年に設立されました。

詳細は、協議会 HP を御覧ください。 <https://www.h-kansei.jp/>

#### 資料提供

令和4年8月26日  
イノベーション推進チーム  
担当者: 出射 内線: 3366  
直通電話: 082-513-3366  
食品工業技術センター  
担当者: 大土井, 樋口  
直通電話: 082-251-7433

