

【取材のお願い】
**三重県産（玉城町産）の「結びの神（三重 23 号）」100%使用
「玄米珈琲」を新発売**

J A伊勢は7月中旬から、三重県産（玉城町産）の「結びの神（三重 23 号）」を 100% 使用した「玄米珈琲」の販売を開始しました。

「玄米珈琲」は、お湯を注ぐだけでコーヒーが楽しめるドリップタイプと、お湯・冷水を注いで作るティーバッグタイプの2種類です。原料にはコーヒー豆を一切使用せず、じっくりと焙煎・粉砕した玄米を使用したノンカフェイン飲料です。お米由来の自然な香ばしさ・甘味、コクのある苦みを楽しむことができます。また、妊娠中の方やカフェインを抑えている方でも安心してお楽しみいただける商品となっています。

ご都合がよろしければぜひ取材をお願いします。

●商品概要

商品名：玄米珈琲
（ドリップタイプ）
内容量：1 包（10 g）
希望小売価格：税込 200 円
（本体価格 186 円）



商品名：玄米珈琲
（ティーバッグタイプ）
内容量：100g（5 g × 20 パック入）
希望小売価格：税込 1,080 円
（本体価格 1,000 円）



●商品の特長

1. 三重県産（玉城町産）のお米を 100%使用（地産地消）

原料には、三重県産（玉城町産）のお米「結びの神（三重 23 号）」を 100%使用しています。

※同品種を使用した商品は数量限定での販売となりますが、売り切れ次第、三重県産（JA伊勢管内産）のコシヒカリを 100%使用した商品に内容を変更いたします。

2. お湯・水を注ぐだけで楽しめる

ドリップタイプは、マグカップに引っ掛けてお湯を注ぐだけでコーヒーが楽しめます。

また、ティーバッグタイプについても、ポットにお湯・水を注ぎ、比較的短時間でコーヒーを抽出することができます。

3. ノンカフェインで誰でも飲める

原料にはコーヒー豆を一切使用せず、じっくりと焙煎・粉碎した玄米を使用したノンカフェイン飲料です。お米由来の自然な香ばしさ・甘味、コクのある苦みを楽しむことができます。また、妊娠中の方やカフェインを控えている方でも安心してお楽しみいただける商品となっています。

4. さまざまなシーンで活用

ドリップタイプは軽量で持ち運びに優れており、職場などの休憩時やアウトドアなど、シーンを選ばずお楽しみいただけます。また、ちょっとしたお土産やプレゼントにも活用いただけます。

ティーバッグタイプはじっくりと抽出するため、苦みや渋みが苦手な方でもまろやか・すっきりとした味をお楽しみいただけます。また、水出しタイプは熱を加えず抽出するため、ご家庭の冷蔵庫で数日間保存することができます。暑い夏にもピッタリです。

●販売場所

- ・サンファームおばた（伊勢市小俣町湯田 5 5）
 - ・鳥羽マルシェ（鳥羽市鳥羽 1 丁目 2 2 8 3）
 - ・ほほえみかん（熊野市有馬町 1 3 6 8 - 1） など
- （今後拡大予定）



【お問い合わせ先】

（取材の連絡） ※取材日の調整をいたします

JA伊勢経営企画部 企画広報課（広報担当：濱千代）

TEL: 0596-62-1125 FAX: 0596-62-1126

（商品について）

JA伊勢経済部 直販課（担当：東出）

TEL: 0596-62-2281 FAX: 0596-62-2146