

Press Release

報道関係者各位

2026年2月27日

佐賀県が20年以上かけて開発した新品種かんきつ 「にじゅうまる」をまる搾り！果汁工房果琳にて数量限定販売 ～見た目・香り・甘さすべてが“二重丸”の注目品種をまるごと搾って提供～

青木フルーツ株式会社(本社：福島県郡山市、代表取締役社長：青木大輔、以下青木フルーツ)は、「果汁工房果琳」他フルーツジュースバーにて、『まる搾りにじゅうまる』を2026年3月2日(月)に果汁工房果琳 グランデュオ蒲田店で先行販売し、順次全国79店舗にて数量限定で販売いたします。

本商品は佐賀県が20年以上の歳月をかけて開発したブランドかんきつ「にじゅうまる」を使用したジュースで、「にじゅうまる」解禁に合わせての発売となります。ご注文を受けてからお客様の目の前でまる搾りしてお作りする、素材の魅力ダイレクトに味わえる一杯です。



画像左：『まる搾りにじゅうまる』 画像右：「にじゅうまる」ポスター

佐賀県が誇る新品種かんきつ「にじゅうまる」

「にじゅうまる」は、佐賀県が20年以上の歳月をかけて開発した、同県を代表する新しいブランドかんきつで、「西之香」と「太田ポンカン」を掛け合わせて誕生しました。食べごたえのある大きさ、爽快な香り、プチとした食感と一気にあふれるジューシーな果汁、そして豊かな甘みと程よい酸味の絶妙なバランスが特長です。見た目、香り、甘さ、果汁、食感——そのすべてが優れていることから「二重丸（にじゅうまる）」と名付けられ、また、横にカットした断面が二重丸に見えることや、開発に約20年を要したことも名前の由来となっています。

2025年2月20日の初競りでは8個50万円の過去最高価格で落札され、市場からも大きな注目を集めています。



「にじゅうまる」の味や香りをそのまま生かした、贅沢なまる搾りジュース

『まる搾りにじゅうまる』は、ご注文をいただいてから、お客様の目の前でまる搾りして提供いたします。「にじゅうまる」ならではの爽やかな香りと、豊かな甘さと酸味をお楽しみいただけます。

本商品に使用する「にじゅうまる」は、佐賀県が定めた厳しい品質基準をクリアしたもののなかから、形のわずかないびつさや細かな外皮傷などにより一般流通しにくい果実を選別し、JA からつより青木フルーツ向けに出荷いただいています。品質の高さはそのままに、果実のおいしさを余すことなく活かしたサステナブルな取り組みです。

3月2日から販売・出荷が解禁となる「にじゅうまる」を、青木フルーツでは解禁当日より販売し、店頭では「にじゅうまる」の果実そのものやミニのぼりをディスプレイする予定です。青木フルーツはフルーツ専門店として、創業以来培ってきた果物の品質を見極める“目利き力”があるからこそ、こうした希少な旬の果物をいち早くお届けすることで、産地の魅力やフルーツの奥深さを多くのお客様に体感いただきたいと考えています。今回の『まる搾りにじゅうまる』も、素材そのものの魅力を最大限に引き出した一杯に仕上げ、多くの方に新たなフルーツとの出会いや体験の機会をお届けします。


『まる搾りにじゅうまる』

- ◆ 販売価格：M サイズ 590 円（テイクアウト税込 637 円）
L サイズ 900 円（テイクアウト税込 972 円）
- ◆ 販売開始：2026 年 3 月 2 日(月)午後～在庫が無くなり次第終了
- ◆ 販売店舗：果汁工房果琳 グランデュオ蒲田店にて 3 月 2 日より先行販売後、
順次全国 79 店舗限定で展開（ホームページ記載予定）

青木フルーツのジュースバーについて

1924 年創業の「フルーツショップ青木」から生まれた、“極上フルーツ、つくりたて。”がテーマのフルーツジュース専門店です。「果汁工房果琳」をはじめ「Wonder Fruits」、「フルーツバー-AOKI」、「V²&M by FruitsBar AOKI」など全国に現在 189 店舗を運営しています。

厳選し熟度管理を徹底したフルーツを使用し、ご注文をいただいてからお客様の目の前でジュースをお作りすることで、フルーツの本当の美味しさと健康をお届けしています。



公式サイト：<https://k-karin.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/kajyu.karin/>