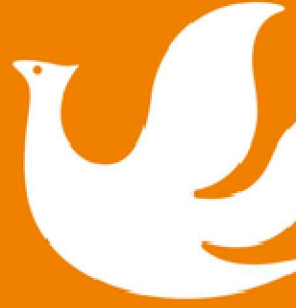


**Secoma**  
 ここにあるおいしさを、お手ごろに

株式会社セコマ 広報部  
 〒064-8620  
 札幌市中央区南9条西5丁目パーク9・5ビル

# ニュースリリース



## 北海道滝上町産の希少な和ハッカを使用した ミントハイボールを発売！

セコマグループでは、2020年6月9日(火)より、北海道滝上町産のハッカを使用したミントハイボールをセイコーマートの酒類取扱店にて発売致します。

本商品には、希少で歴史のある北海道滝上町産の和ハッカを使用。北海道滝上町は、ハッカの生産量日本一であり、ハッカ栽培には100年以上の歴史があります。現在日本で使われている天然ハッカは99%が輸入ですが、残り1%の国産ハッカの内、95%が滝上町産です。

セコマグループでは、JAオホーツクはまなす様及びホクレン様※の協力を得て滝上町産のハッカオイルを調達。また、滝上町和ハッカ・ラボ様及び和ハッカ栽培で日本最大規模の農園を営む瀬川様の協力を得て、和ハッカの乾燥葉を調達し、ミントハイボールとして商品化しました。なかなか口にする事ができない滝上町産のハッカを、市場でも珍しいミントクラフトジンを使用したハイボールとしてお楽しみいただけます。

※ホクレン農業協同組合連合会様

### 【ポイント】

- 北海道滝上町産和ハッカを原料としたクラフトジンをベースにした清涼感のあるハイボールです。
- 和ハッカの乾燥葉とジュニパーベリー※を原料用アルコールに漬け込み、そのアルコールを蒸留する方法でジンを作っているため、ジンそのものにハッカの香りが付くのが特徴です。
- ミントハイボールの爽快な味わいとスーッとした喉ごしは、滝上町産の和ハッカを使った2つの原料によって特徴づけられています。  
※ジンの香りづけ等に使用されるスパイス
  - ①和ハッカを乾燥させた全草を漬けて作ったジン原酒
  - ②和ハッカを蒸留したオイルから作ったミント香料
- ミントの香味の特徴を活かしつつより爽快な味わいを楽しんでいただくため、相性のいいシークワサー果汁を使用。人工甘味料不使用で、すっきりとした酸味とほのかな甘みを感じられます。

株式会社セコマは、「北海道との連携と協力に関する協定」(平成20年1月15日締結)に基づく協働事業として、地産地消を推進しています。今後も、セコマグループ全体で北海道産食品の消費拡大とブランド力の向上に取り組んでいきます。

### 【商品情報】



- 商品名 : Secoma 北海道滝上町産ハッカ使用 ミントハイボール  
 ※ お酒 ※ スピリッツ (発泡性) ①
- 内容量 : 350ml
- アルコール分 : 6%
- 本体価格 : 北海道 118 円 (10%税込 129.80 円)  
 関東 128 円 (10%税込 140.80 円)
- 販売店舗 : セイコーマートの酒類取扱のある全店 (北海道・茨城・埼玉)  
 ハセガワストア・タイエー・ハマナスクラブ
- 通信販売 : 6月8日より通販サイト (セイコーマートオンライン) でも取り扱います。1ケース (24本) 単位。  
 本体価格 2,832 円  
 (別途1ケースにつき全国一律送料 税抜 550 円がかかります)
- 商品特徴 : 北海道滝上町産のハッカを使用したハイボールです。  
 ミントクラフトジン (ハッカを漬けて作った専用のジン) と、ハッカ由来の香料により、爽快な味わいとスーッとした喉ごしをお楽しみいただけます。

## 【ミントハイボール開発の経緯】

滝上町産のハッカを使った商品の開発は、2019年7月6日に発売した「Secoma チョコミントアイスバー」(通年で販売)に次ぐ2品目です。近年、市場ではチョコミントが流行しており、「せっかくなら北海道の素材を使った商品を作りたい」という思いから、北海道産ハッカを使ったチョコミントアイスバーを開発しました。チョコミントアイスバーは販売初週で2万1千個を販売し、セイコーマートオリジナルアイスの中で5位、オリジナルアイスバーの中で1位と大変好評でした。



▲Secoma チョコミントアイスバー

この品質が高く、人気のあるハッカを他の商品にも活かすことができないだろうか、と考へこの度開発したのが滝上町産ハッカを使用したミントハイボールです。製法にもこだわった自慢の逸品です。

## 【「和ハッカ」の特徴】



▲和ハッカ

「ハッカ（薄荷）」は「ミント」の日本語訳で、和ハッカはニホンハッカまたはジャパニーズミントとも呼ばれるミント（ハッカ）の一種です。和ハッカはペパーミントやスペアミントなどの洋種ハッカに比べて、「メントール（ハッカ脳）」の量が多いという特徴があります。メントールはスーッとした清涼感を出す成分です。

商品に和ハッカを使用することにより、より強い清涼感と爽快な味わいを生み出しました。

## 【滝上町の和ハッカ栽培の歴史】

滝上町の和ハッカ栽培は明治後半から始まり、100年以上の歴史があります。土壌を選ばず耐寒性のある和ハッカは、北見地方で栽培が盛んであり、1930年代には高品質ハッカとして世界市場の7割を占めるまでに成長していきました。その後はブラジル産の安価なハッカや、合成ハッカなどの競合によりハッカ栽培は大きく減少してしまいましたが、滝上町では、今でも10軒ほどの農家がハッカを栽培しており、その量は日本のハッカ生産の95%を占めています。（滝上町HP、滝上町観光協会HPより）



▲和ハッカ畑



▲和ハッカ生産者の皆さん

## ■酒類についてのご注意

- ※法令により未成年者への酒類の販売は禁じられています。年齢確認実施中です。
- ※お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は適量を。
- ※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。