

＼サンクゼールの原点の味を、手づくり製法でお届け／ 「信州果実の実りジャム プラム」350 本限定新発売

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約 180 店舗展開している、食品製造小売企業（食品 SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2025 年 8 月 9 日（土）より、サンクゼール・ワイナリー本店にて、新商品「信州果実の実りジャム プラム」を、350 本限定で発売いたします。

サンクゼールの原点の味をもう一度



サンクゼールの丘で、“原点の味”を見つめ直すジャムが誕生しました。その名も「信州果実の実りジャム」。大量生産ではなく、果実と砂糖だけを使って丁寧に煮こんだ、小さなラボ発の少量生産ジャムです。仕上げのリボンは、サンクゼールの丘のスタッフが心を込めてひとつひとつそっと結んでいます。このジャムには、創業者が営んでいたペンションで季節の果物を煮込んだジャムを、おすそ分けしていた頃の記憶が息づいています。

北信州の恵みをそのまま瓶に詰め込みました



今回のジャムは、昨年度に新設した商品開発ラボでつくられました。最新の施設を使うことで、手づくりの製法を再現しつつ、殺菌や衛生管理を徹底し、安心して楽しめる品質を確保しました。製造当日には、商品開発にかかわる 10 人のスタッフが集まり、約 90kg のプラムを手作業でカット。種を取り、皮ごと使用し、種のまわりの一番甘味のある果肉もざるで丁寧にこし取って加えました。

使用素材は「プラム」と「砂糖」のみ。果実含有量は、JAS 規格でジャムに対して定められている 45%をはるかに上回る 80%。煮込みすぎて色が悪くならないよう、調整しながら丁寧に煮込みました。瓶詰め、蓋締め、紙の装飾まで、すべて人の手で仕上げた本商品は、大型充填機やベルトコンベアを使用せず、ひとつひとつの作業に人の手がかかっています。店への配送もスタッフが車で直接届けるなど、手づくりの温もりを大切にしています。

使用した「大石早生」プラムは北信州産。今年は昼夜の寒暖差によって甘みが増し、そのまま食べても感動するほどのおいしさ。シンプルだからこそ、素材の力が際立つ。それが「信州果実の実りジャム」です。

原点回帰と「Country Comfort」の提案へ



サンクゼールは今、ブランドの原点に立ち返り、コンセプトである「Country Comfort」を体現するため、「田舎の豊かさ」や「丁寧な暮らし」を見つめ直しています。そんな価値観をお客様と共有できるブランドへと進化するための第一歩が、今回の「信州果実の实りジャム」の開発です。今後もシリーズとして、季節に合わせて地元の旬の果実を使ったジャムをリリースしてまいります。「お母さんがつくってくれたみたい」そんな驚きと懐かしさが詰まったジャムをぜひ味わってみてください。

■価格：¥1,080（税込み） ■内容量：255g

■製造本数：350本

■販売場所：サンクゼール・ワイナリー本店

