

～ANA「農園プロジェクト」 広島県産の恵みをぎゅっと詰め込んだ新商品が誕生！～ 「レモンのお酢で作ったマヨネーズ」 2025 年 8 月 1 日発売決定！

ANA あきんど株式会社広島支店(所在地：広島市中区、支店長：北山 貴宏、以下「ANA あきんど広島支店」) は広島県三原市の町づくり事業を行っている合同会社平本商店と連携し、広島県産レモンを活用して、地域産品や観光資源を活かした体験ツアーや商品展開を通じた、広島の交流人口・関係人口の創出と、地域活性化を目指す ANA「農園プロジェクト」に取り組んでいます。

このたびその一環として、広島県産の素材にこだわった新商品「レモンのお酢で作ったマヨネーズ」を 8 月 1 日（金）より発売いたします。

◆商品概要

商品名：レモンのお酢で作ったマヨネーズ

発売日：2025 年 8 月 1 日（金）

販売者：合同会社平本商店

価格：オープン価格

販売場所：ふるさと納税サイト（三原市）、

せとなか百貨店

道の駅たけはら

フレスタ三原店

※ANA FESTA 広島ゲート店（8 月下旬頃発売）

販売情報：広島レモンラボの Instagram（@lemon.blue2024）で

随時ご案内いたします。



◆商品の特長

「レモンのお酢で作ったマヨネーズ」には、創業約 440 年の歴史を持つ広島県尾道市の老舗・尾道造酢が、皮まで食べられる広島県産レモンを使い、受け継がれてきた酢酸菌と伝統技法で丁寧に仕込んだ「特製レモン果皮酢」を使用しています。

また、使用している卵は、空気の美味しい世羅町世羅高原の自然に囲まれた「津口ファーム」の卵を使用しています。津口ファームは、FFC テクノロジー（※1）を活用したこだわりの水と、厳選された飼料で健康な鶏を育てており、安心・安全でコクのある良質な卵を生産しています。

これらの広島の自然と職人の技が詰まった素材を活かし、国産原料を使用した米油をベースにレモン果皮酢の爽やかさと卵のまろやかさが調和した、コクがありながらもさっぱりとした味わいに仕上がっています。

サラダ、フライ、魚料理など、さまざまな料理に合う万能マヨネーズです。

商品のロゴには、レモンの形をした繋がるラインがデザインされており、これは広島のリモンが日本や世界の人々となつなごること、そして生産者とお客様となつなごる「人」の形も表現しています。また、アイキャッチとして、広島の「広」という漢字とカタナカの「レ」を融合させることで、「広島のレモン」であることを象徴的に表現しています。このロゴには、広島県産レモンの魅力が、県外へ、そして海外へと広がっていくことへの願いが込められています。



◆「おいしい！広島プロジェクト」

本事業は広島県が推進する「おいしい！広島プロジェクト」の一環です。「おいしい！広島プロジェクト」とは、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取り組みです。



ANA あきんど広島支店では、今後も ANA「農園プロジェクト」(※2) を通じて、地域の魅力を発信し、地域経済や観光振興に寄与する取り組みを続けてまいります。

(※1) ※1 FFC テクノロジーとは

特殊な鉄分 Ferrous (フェラス) Ferric (フェリック) Chloride (クロライド) に由来する技術で、生命の誕生や進化に関わった太古の海水環境を再現することで、生物の機能を高めるとされています。

(※2) ANA「農園プロジェクト」の取り組みは[こちら](#)をご覧ください。

以上

◆報道機関からのお問い合わせ先

ANA あきんど株式会社 広島支店 082-511-4600 (担当：引野、春日)
営業時間 9：00～12：00、13：00～17：30 (土・日・祝・年末年始除く)