

2021年8月5日

株式会社ライフコーポレーション

“生産者限定のネーブルオレンジ”シリーズ第2弾！

「ポールおじさんのネーブルオレンジ」期間限定で販売中！

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、“生産者限定のネーブルオレンジ”の第2弾であるオーストラリア産「ポールおじさんのネーブルオレンジ」を、今年も11月までの期間限定（※）で販売しております。

「ポールおじさんのネーブルオレンジ」は昨年累計販売数 60 万個を突破した大人気商品です。“ポールおじさん”ことポール フォーランドさんが、粘土質の赤土の園地で肥料の配合や与えるタイミングにまでこだわって育てた、酸味と甘みのバランスが抜群なネーブルオレンジです。濃い味わいをお楽しみいただけます。ライフでしか手に入らないオーストラリア産「ポールおじさんのネーブルオレンジ」は、ライフ 281 店舗にて販売中です。

※産地の状況により販売期間が前後する可能性があります



生産者のポール フォーランドさん

ポールおじさんが育てた、甘さと酸味のバランス抜群な
みずみずしいネーブルオレンジ！！



◆商品概要

<商品名>

オーストラリア産 「ポールおじさんのネーブルオレンジ」

<価格>

【首都圏】1袋（Sサイズ6玉入り） 398円（税込429円）

【近畿圏】1袋（Mサイズ5玉入り） 398円（税込429円）

<販売店舗>

ライフ 281 店舗の果物売り場

※Miniel 西本町店を除く

◆こだわりポイント

①こだわりの園地と甘さの秘密

ポールおじさんの園地は粘土質の赤土であるため果樹の根に負荷がかかり、オレンジが自分を守ろうとして糖度が高くなります。オーストラリアでは近年 40 度を超えるような猛暑が続いていますが、ポールおじさんの園地は干ばつの影響を受けにくいエリアにあり、安定して栽培することができます。また、肥料の配合や与えるタイミングも工夫しているため、**甘さ**と**酸味**のバランスがとれたオレンジが育ちます。

②低温処理不要による安定したおいしさ

オレンジの輸出時には船の中でコールドトリートメント（低温処理）が行われ、これがえぐみや苦みが発生させる要因にもなっています。この処理をしなくても良いエリアとされているポールおじさんのオレンジだからこそ、バラツキのない**安定したおいしさ**を味わうことができます。

③ジュースにも最適！

甘みと酸味が絶妙なバランスだからこそ、ジュースにしてもおいしくお召し上がりいただけます。

◆担当者の思い

おいしいネーブルオレンジを作るために最適な環境で肥料の配分やタイミングなどをとことん追求しているポールさんの熱い思いが伝わってくる商品です。甘さと酸味のバランスが良く濃い味わいなので、そのまま食べてもしぼってジュースにしてもおいしいです。朝食やデザートなど、毎日の食卓の彩りにおすすめです。ぜひお試しください！

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！と明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。

今日も見つかる、新しいLife。

とっても新鮮な食材。ホントに美味しいお惣菜。
そして、温かな笑顔で迎えてくれる。

ライフには、いつも“おいしい” 何かが待っている。
ライフなら、今日もきっと“ワクワク”が見つかる。

いつもの暮らしに、ちょっと“ハッピー”をくれる。
私の新しいLife。

ライフは、私のスーパーマーケット。