

レモンにこだわる「檸檬堂」の“香りまで搾る”新発想
果皮を下にして搾る「南半球しぼり」に着想を得てフルリニューアル
「甘くない檸檬堂 無糖にごりレモン」9月8日(月)新登場

北陸コカ・コーラボトリング株式会社(本社:富山県高岡市 代表取締役社長執行役員:井辻 秀剛)を含むコカ・コーラシステムは、「檸檬堂(れもんどう)」(以下、「檸檬堂」)より、食事に合うように開発された「甘くない檸檬堂 無糖レモン」を大幅にリニューアルし、新たに“二代目”として「甘くない檸檬堂 無糖にごりレモン」を、2025年9月8日(月)より全国で発売します。



近年、食中酒への関心の高まりとともに、無糖系酎ハイ市場は継続して拡大を続けています。中でも無糖レモンサワーは、「日常的に飲みやすい」「すっきりした味わい」といった点が評価されていることに加え、「食事に合うこと」や「お酒単体でもおいしいこと」といった付加価値への期待が一層高まっています。※1「甘くない檸檬堂」シリーズは、こうしたニーズに応えつつ、レモンにこだわり続けてきた「檸檬堂」だからこそ提供できる、レモン本来のおいしさを活かした無糖レモンサワーを提供しています。

※1 日本コカ・コーラ調べ

二代目「甘くない檸檬堂 無糖にごりレモン」は、約2年にわたる開発期間を経て完成した、本格的なレモンの味わいを楽しめる無糖レモンサワーです。「甘くない檸檬堂」従来の“前割りレモン製法”と“レモンエキス”による手しぼり感のある自然な味わいはそのままに、今回新たに果皮に含まれる香り成分を活かした“レモンオイル”を追加。バーテンダーがレモンの香りを最大限に引き出すために、レモンの皮を下にして果汁を搾る「南半球しぼり」というテクニックに着想を得て、この“レモンオイル”を新たに採用しました。レモンの香りがより一層引き立ち、果皮の苦味と果汁の酸味、それぞれの魅力を余すことなく引き出した自然な味わいに仕上げました。無糖でありながら、レモン由来の酸味・苦味・香りをバランスよくお楽しみいただけます。

■二代目「甘くない檸檬堂 無糖にごりレモン」製品特徴

・「南半球しぼり」の香りと味わいを再現する技術“オイルダイレクトイン”

果皮を下にしてレモンを搾り、果皮の香り成分を果汁に取り込む「南半球しぼり」を「甘くない檸檬堂」で再現するために、“レモンオイル”を果汁となじませる技術“オイルダイレクトイン”を新たに採用しました。飲料開発で培ってきたノウハウを活用し、水に溶けにくい“レモンオイル”を果汁となじませて均一に分散させることで、本格的で自然なレモンの香りと奥行きのある味わいを引き出すポイントとなっています。

・前割りレモン製法+レモンエキス+レモンオイル。足し算に足し算を重ねる新製法

「甘くない檸檬堂」では、定番の「檸檬堂」から甘さを引き算するのではなく、“足し算”の発想から生まれました。「檸檬堂」シリーズの特徴である、果汁・果皮・果肉をまるごと漬け込む“前割りレモン製法”によりまろやかなうまみを引き出し、さらに独自開発の“レモンエキス”で無糖でも角のない自然な味わいを実現してきました。今回そこに、香り高く本格的なレモンの味わいを演出する“レモンオイル”を新たにプラス。従来のこだわりさらなる“足し算”を重ね、レモン本来の味わいや香りを余すことなく引き出しました。また、「甘くない檸檬堂」の特徴である「にごり」は、レモンならではの果実感を際立たせるだけでなく、厚みのある見た目を演出。すっきりとした無糖ながらも、奥行きのある味わいを実現しています。

<製品概要>



■製品名 : 「甘くない檸檬堂 無糖にごりレモン」

■品名 : スピリッツ(発泡性)①

■原材料名 : レモン、レモンエキス、スピリッツ(国内製造)、食塩／炭酸、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミン C)

■アルコール分 : 5%

■果汁率 : 4%

■栄養成分表示(100ml 当たり):

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物(糖類)	食塩相当量
29kcal	0g	0g	0.4g(0g)	0.07g

■パッケージ/メーカー希望小売価格(消費税別): 350ml 缶 160 円

(消費税込): 350ml 缶 176 円

■発売日 : 2025 年 9 月 8 日

■販売地域 : 全国

公式サイト : <https://www.coca-cola.com/jp/ja/brands/lemondo>