

スイカマニア佐藤タケルのスイカシロップ ご紹介



ブランドスイカ専門店

あまいスイカ



スイカシロップを製造しているあまいスイカについて

あまいスイカとは

全国から厳選された生産者のみが出店可能な**ブランドスイカ専門**のオンライン・マルシェ

日本トップクラスの栽培技術をもつ一流のスイカ農家のみが、
出品可能な完全審査制のスイカ専門のECサイト

■HP: <https://amaisuika.com/>

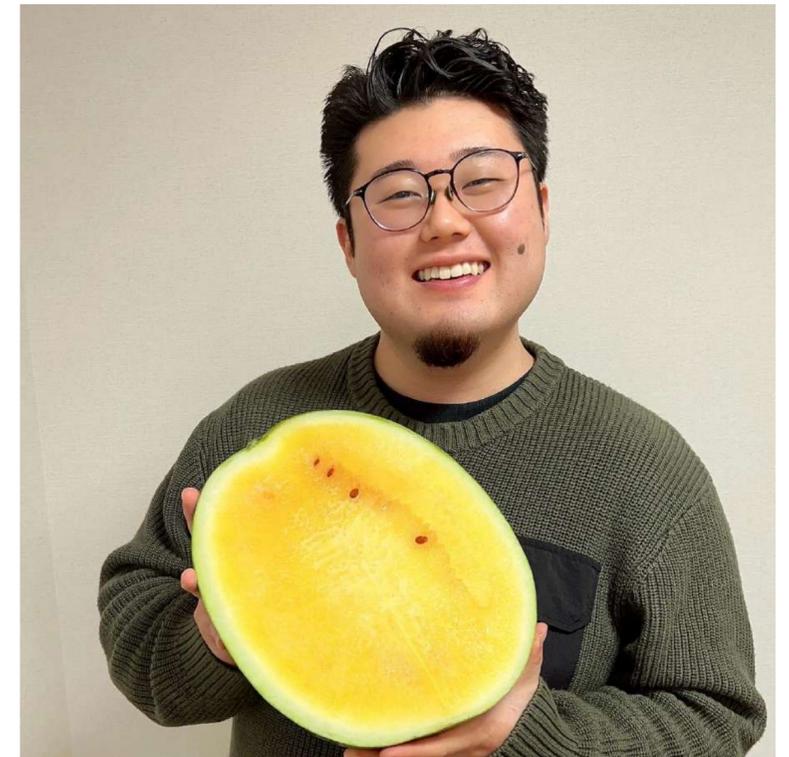
<あまいスイカの情報>

■契約農家数：現在22件(今後拡大予定) ※全国のスイカ農家から毎年沢山の出品申請がありますが、当店の審査通過率はわずか10%未満です。
つまり、**9割以上の農家は審査落ち**します。

現在沢山の産直サイトがありますが、

これほどまでに品質に徹底的にこだわっているお店は他にありません。

生産者も、スイカ農家としてのプライドをかけて選りすぐりの
特に**高品質なスイカ**を当店用に特別に販売してくれています！



あまいスイカ代表の佐藤タケル



アンテナスイカ生産の江本農園様



メディア実績

たくさんのメディア様に出演させていただきました。

マツコの知らない世界(2020年と2023年の2回出演)、王様のブランチ、ZIP、めざましテレビ、news every、Oha!4 NEWS LIVE、よじごじDAYS、スーパーJチャンネル、草薙やすとものうさぎとかめ、日本経済新聞社「日経MJ」、TBSラジオ「たまむすび」、どさんこワイド179
日本経済新聞社 日経MJ、TBSラジオ たまむすび、日本放送 飯田浩司のOK! Cozy up!、FM NACK5 Good Luck ! Morning!、FM愛知 DAYDREAM MAGIC、TOYOTA HYPER CHARGER etc...





スイカジュースの現状

- ・スイカの持つ**シトルリン**という成分が血流の改善に効果があり、スイカの**リコピン**の含有量は、トマトの**約1.5倍**とされている。

スイカジュースの注目度

- ・2016年にあのシンガー、ソングライター、そしてパフォーマーとして世界的に有名なスーパースタービヨンセがアメリカのスイカジュース会社「WTRMLNWTR」に出資し、パートナーになったことでスイカの持つ”**美容・健康効果**”に一気に注目が集まる。

世界中のセレブが愛飲していることが話題となり、日本でも2018年頃からスイカジュースが広まり、コンビニやカフェ、スーパーやタピオカ店などで取り扱う店舗が急増。

- ・市場に出回っているスイカジュースは味が薄く、果汁100%と記載のものもあるが、レモン果汁も混じっているものもある →レモン果汁を入れることによってスイカの青臭さを消している

現行品のスイカジュースは、**タイ産のスイカを使用**
するなど原料となるスイカの品質が低いことに起因

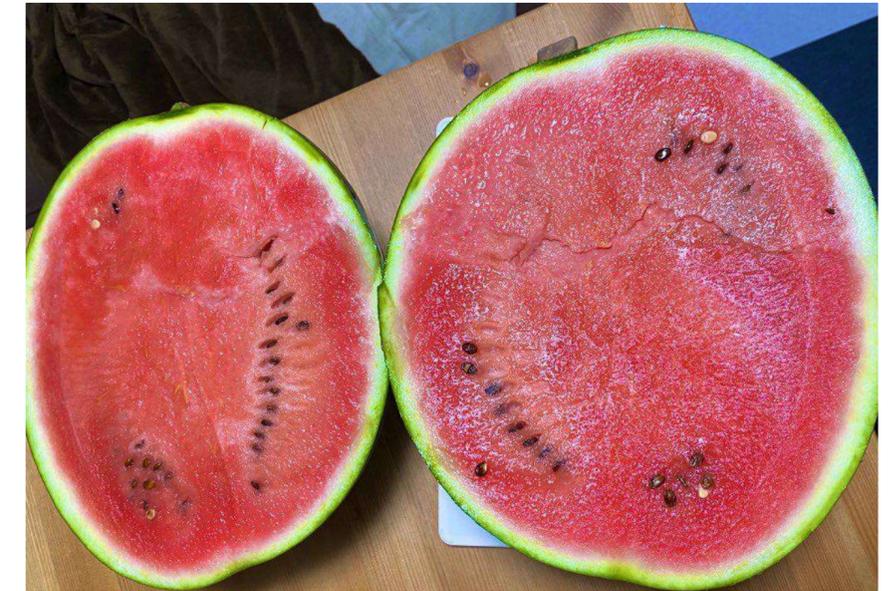




当社限定「スイカマニア佐藤タケルのスイカシロップ」

3年かけて開発した1杯
「**本物のスイカよりも美味しい**」
スイカ好きを唸らせた 至極の逸品

着色料、香料、その他添加物
一切不使用



国産スイカ

3年かけて生み出した奇跡の配合率と特殊な加工方法により、余計な水や添加物を一切加えず**必要最低限の原料とスイカからでる水分のみで製造**した、これまでにない特別な果肉入りシロップです。原料のスイカは、全て**国産のスイカ**です。海外産のスイカを使用すると、独特のクセや日本人が食べ慣れていないスイカの食味になることが多く、品質も不安定です。しかし、国産のスイカを使用することで品質が安定し、より日本人の繊細な味覚に合ったシロップに完成します。小さいスイカの果肉入りなのでシャキッとしたスイカならではの食感を味わえます。

スイカシロップの使用例

炭酸水やサワーで割ることで、ジュース・お酒として楽しむことができます。

また、かき氷のシロップとして使ったり、アイスクリームにかけて提供するなど、スイーツ作りにも活躍することができます。夏だけではなく年中使用できるため、季節に応じて「春のスイカジュース」「秋のスイカカクテル」「冬のスイカアイス」などのメニューはお客様の目を引きます。

果肉入りのシロップなので、スイカの香りや味だけでなく食感まで楽しめる商品です。

ドリンクで提供する場合は、**シロップ1に対して割りもの4の比率を推奨**しております。

貴店やお客様のお好みに合わせた配分で調整してご使用ください。





実際に導入された店舗様の声

■渋谷NEW LIGHT 運営 I.O様のコメント

当店で大変人気商品になり、毎日40杯以上出ております。1杯あたりの原価もリーズナブルに抑えられており、大変感謝しております。毎年夏の定番商品になりそうです。今後もよろしくお願いいたします。

■Cafe Arrivederci オーナー M.A様のコメント

余計な添加物が一切入っておらず、国産スイカの自然な旨みが濃縮されています。当店では炭酸で割ってミントを乗せてお客様に提供しています。お店での使い勝手も良く、常連さんからのリピートが増えました。

■ニューロバタ カタナ食堂 店長 M.S様のコメント

スイカジュースとスイカサワーで提供しております。スイカサワーって珍しい！とお客様にご注文いただき、一度ご注文いただいた方は大体リピートしてくれます。早速ランドメニューに加えました。ありがとうございます！

東京 渋谷NEW LIGHT (カフェ・バー)

3日間で120杯以上を完売

福岡 春吉橋ハシゴ横丁 (イベント販売)

2日間で150杯以上を完売

福岡 和食ト酒 炉ばた あお季 (和食居酒屋)

500杯以上のシロップをご注文

導入店舗事例

東京 渋谷NEW LIGHT(カフェ・バー)、東京 菜食中華ぷらんと(中華料理)、福岡 和食ト酒 炉ばた あお季(和食居酒屋)、福岡 ニューロバタ カタナ食堂(海鮮居酒屋)、福岡 Cafe Arrivederci(カフェ)...etc



販売価格

◎定価

1ボトルあたり4,520円 のところ、特別価格でご案内します。

30%OFF

◎導入店舗 特別価格

1ボトルあたり、3,164円

[貴店の仕入原価目安]

カクテルグラス1杯分でたったの… **82円!!** 程度(1本で約38.4杯分)

中ジョッキグラスで提供しても… **158円!!** 程度(1本で約20杯分)



スイカシロップ実物写真
1000mlボトル

※本ページ記載の金額は全て税抜価格になります。商品を発送するための送料が別途かかります。シロップ1に対して割りもの4の比率で計算しております。上記カクテルグラスは、一般的な容量180mlに50ml分の氷を入れてお客様に提供する想定で価格を算出しております。また、中ジョッキグラスは一般的な435mlのグラスに185mlの氷を入れてお客様に提供する想定で価格を算出しております。



ご注文方法、開発の想い

ご注文方法は、現在下記をご用意しております。ご注文いただきましたら、後日請求書をお送りいたしますのでご対応をお願いいたします。

[ご注文方法]

- ①スイカシロップ発注専用フォーム(<https://x.gd/jxNZr>)に注文内容をご記載いただく
- ②弊社右記メールアドレス宛(info@amaisuika.com)にご発注メールをいただく
- ③弊社電話番号050-6864-9264まで直接お電話いただく

◎私たちの想い

現在世の中には、美味しいスイカジュースが出回っておりません。居酒屋さんのドリンクメニューにみかんジュースやりんごジュースはあってもスイカジュースはありません。

それは、これまでスイカが加工困難な果実だと思われていたからです。

私たちは、幾度となく挑戦を続け、その壁を打ち破りました。

開発段階で、加工業者様に「前例がない」という理由で何度も製造を断られました。私の想いを伝え、納得するまで試作を繰り返し、ようやく商品完成まで辿り着きました。

スイカ好きのお客様もお墨付きの、スイカシロップになります。貴店にもぜひ、このスイカシロップを採用していただき、全国にスイカの魅力を広げていきたいと考えております。

スイカの未来を、日本の農業の未来を一緒に明るくできますことを心から願っております。

株式会社WagaMama 代表取締役 佐藤 洸





会社概要

社名	株式会社WagaMama
設立	2023年1月16日
資本金	100万円
代表者	佐藤 洸
所在地	東京都板橋区西台4-2-3
WEB	https://amaisuika.com/