Make More Sustainable
サステナブルインフラの「いちご」

2026 年 7 月 16 日
いちご株式会社
www.ichigo.gr.jp

いちごポタジェ初、「めぐりライチ」を使用した「完熟ライチバターサンド」を 7 月 15 日に「菓 te-ri」より新発売

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。
いちごグループの農業法人である「いちごポタジェ」（宮崎県）と、バターサンド専門店「菓 te-ri」がコラボレーションして開発した新商品「完熟ライチバターサンド」が、2026 年 7 月 15 日（水）に「菓 te-ri」より新発売しましたので、お知らせいたします。



完熟ライチバターサンドについて

本商品は、いちごポタジェが生産する宮崎県産の完熟ライチ「めぐりライチ」を使用した、季節限定のバターサンドです。ライチならではのみずみずしい香りと上品な甘みを活かしました。
発売日は、めぐりライチの収穫時期に合わせており、初回はみやざきサンクスマーケット、菓 te-ri 店舗（椎葉店／延岡店）およびオンラインショップにて販売いたします。
価格：1 個 350 円（税込）





また、新発売当日の 15 日には、報道関係者の皆さまを対象とした完熟ライチバターサンド発売記念お披露目会を開催いたしました。宮交シティ 1 階ステージ「アポロの泉」でのプレゼント企画や、みやざきサンクスマーケットでの菓 te-ri の出店ブースでの試食会を実施いたしました。隣接ブースにはいちごポタジェが出店し、生ライチの展示販売やライチドリンクの提供を行い、宮崎県産ライチを使用した地域発の商品開発の取り組みを多くのお客さまにお楽しみいただきました。





宮交シティでのイベントの様子（写真中央が菓 te-ri 代表 椎葉 昌史 社長 ）

■ めぐりライチについて

1 年間丁寧に育てられたライチの収穫期間は、わずか数週間です。めぐりライチは、樹上で完熟した濃厚な甘さと、生ライチならではのみずみずしくジューシーな味わいが特徴です。




■ 菓 te-ri について

2019 年に創業。宮崎県椎葉村発のバターサンド専門ブランドです。
「素材を濁さない」をテーマに、宮崎県内の生産者と直接向き合いながら商品開発を行っている。年間 24 万個以上のバターサンドを製造。累計販売数は 80 万個を超え、宮崎フードアワード最優秀賞を 3 度受賞。その他、農林水産大臣賞を受賞、チームシェフコンクール最高賞など多数受賞。

代表：椎葉昌史
店舗：椎葉店／延岡店
HP・オンラインストア： https://shiibaya.thebase.in
Instagram： https://www.instagram.com/shiibaya.kateri



『日本一山奥のお菓子屋』を掲げる菓 te-ri 椎葉本店にて。代表・椎葉昌史社長

■　いちごポタジェ株式会社について

いちごポタジェは、宮崎県下最大規模の商業施設「宮交シティ」を運営する株式会社宮交シティが、2023（令和 5）年に設立した農業法人です。地域の農業が持続するために必要な仕組みづくりと、それらの実践を通じて、地域とつながり共に発展するサステナブルな農業の実現を目指しています。
いちごポタジェでは、イチゴを中心に、ライチ・マンゴー・バナナといった希少果実の栽培や直販、商品開発をはじめ、「COICH CAFE」の運営や、食育、物流サービスの開発など、「農」から「食」に関わるさまざまな取り組みに挑戦しています。

いちごポタジェ公式 HP　https://ichigopotager.com
ポタジェオンラインショップ　https://ichigopotager.stores.jp

※ 本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-4485-5515
※ 取材のお申し込み先　0985-72-7315（いちごポタジェ 担当者：黒木、田口）

以　上