

梅田レモンで作った ビール & ジャム



UMEDA LEMON

Thera-Projects Associates

目にも鮮やかな美しい黄色と、爽やかな酸味の梅田レモンは、都市緑化を目指した取組みから生まれたレモンです。太陽をたっぷり浴びて完熟した梅田レモンを使い、大阪で生まれた地産ビール・ジャムをぜひご賞味ください。



レモン果汁
100%
使用

手しぼりのレモン果汁を使用しています。
シロップや香料は使用しておりません。
収穫時期により味が異なります。



【ジャム】
容量：150ml
原料：レモン、グラニュー糖



【ビール】
容量：330ml / アルコール分：5%
原料：麦芽(イギリス製造、ドイツ製造)、
レモン、ホップ

レモンの樹による
One Green
みどりの回廊作り



梅田 One Green プロジェクト

「植」から「食」へみどりでおもてなし

植育 ～みどりと生きる、未来社会へ～



みどり豊かな社会 (Green Hospitality City) の実現に向け、一人一人が出来ることを考え、環境、社会、経済分野の課題に対し、みどりをコミュニケーションツールとして連携プラットフォームづくりを行い、連携先企業、団体、大学等と社会実装するプロジェクトです。

みどりの少ない大阪・梅田に民間のチカラでみどりの回廊を作り、住民や訪れる人々に驚きと感動を提供すると共に、まちの魅力の向上と地域経済活性化に貢献するべく、梅田にレモンの樹を設置しました。梅田レモンでできた食品を味わっていただくことで都市緑化に参加していただければ幸いです。

One Green 実行委員会

梅田レモンのビール & ジャムができるまで

都市緑化の取組みに賛同してくださる企業・団体・個人の皆様からの協賛をいただき大切に育てたレモンの樹は、梅田にて1ヶ月程、回廊を作り街を彩ります。その後ひとつ一つ丁寧に収穫し、手作業でビール・ジャムへと加工します。

STEP1

ご協賛

- ・企業
- ・団体
- ・個人



STEP2

梅田地域に
みどりの回廊作り



STEP3

実の収穫



STEP4

梅田レモンビール

製造協力：センターポイント
大阪市北区浮田2丁目5-8



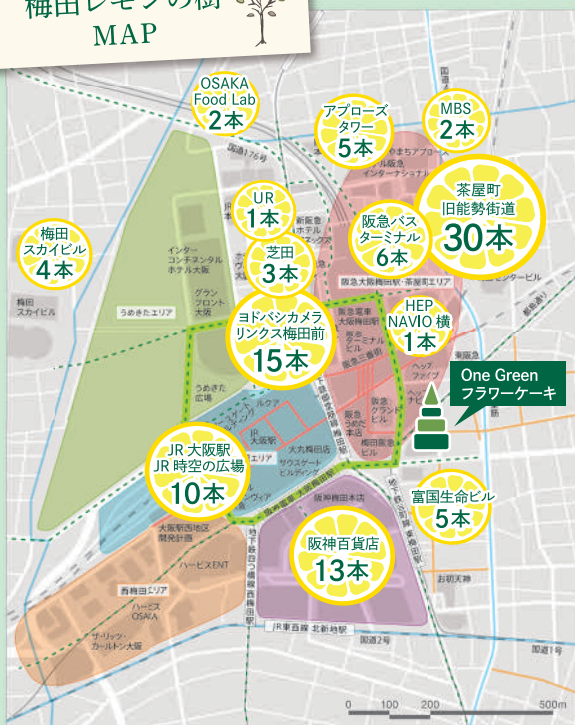
梅田レモンジャム

製造協力：Osaka Food Lab
大阪市北区中津1丁目1



レシピ開発：大阪大学テラクリエイションコアラボ 研究員：宮本 圭子

梅田レモンの樹 MAP



レモンの樹による One Green みどりの回廊作り 2023 都市緑化に貢献。2023 年は 105 本を設置

【設置場所】

旧能勢街道（NU 茶屋町、NU 茶屋町プラスの間）、MBS 前、アプローズタワー南側、Osaka Food Lab、阪急高速バスターミナル、芝田 2 丁目、ヨドバシカメラリンクス梅田店北側、梅田スカイビル、Osaka Station City（2F カリヨン広場、5F 時空の広場、15F、17F 太陽の広場）、阪神百貨店北側、西側、HEP NAVIO 横、関西電力ビル内、三井ガーデンホテル OSAKA プレミアなど

賛同いただいた 企業・団体

【協賛】

ウメシバまちづくり協議会、MBS（毎日放送）、大阪ターミナルビル オオタメン、関西電力、近畿習物工業、幸南食糧、サントリーフラワーズ 島津製作所、住友電工、積水ハウス、大起水産、大和リース、竹中工務店 智の木協会、TS、東西基礎調査、東進、日本 DFWALK 協会、日本触媒 阪急電鉄、阪神電車、日根野会計事務所、日比谷アメニス、日比谷花壇 フコク生命、フローレンス、三井ガーデンホテル大阪プレミア、三菱商事 UR 都市再生機構、流通科学大学 植松宏之、ロングライフホールディングス ワークプロジェクト 計 33 社（50 音順）

【協力】竹中庭園緑化

お問合せ

一般社団法人 テラプロジェクト One Green 実行委員会

〒530-0018 大阪市北区小松原町 2 番 4 号 大阪富国生命ビル 4 階

TEL:06-6312-3407 FAX:06-6312-3410

e-mail: info@thera-projects.com

Thera-Projects
ASSOCIATES