



報道関係各位

2025年8月12日

岩泉ホールディングス株式会社

## ViTO®×IWAIZUMI 沖縄県宮古島産マンゴーとコラボ NEW フレーバー販売開始のご案内

弊社が経営するジェラートブランド「ViTO®×IWAIZUMI（ヴィトクロスイワイズミ）」では、まだまだ暑いこの時期にぴったりの新商品を開発いたしました。

使用しているのは沖縄県宮古島産の「<sup>そらみど</sup>空水土マンゴー」です。

### 開発に至った経緯

「ViTO®×IWAIZUMI」は2020年7月道の駅いわいずみ内に1号店となる岩泉店オープンを皮切りとし、2024年7月に盛岡の商業施設 monaka 内に2号店となる盛岡店がオープンいたしました。両店とも開業後はしばらく長蛇の列が続く人気で、年間来客数は延べ十数万人に及びます。

「岩泉町を中心とした岩手県産の生乳」と「龍泉洞の水」を主原料としたジェラートの魅力を、FC展開に乗り出すことでジェラートが新たな経営の軸に育つ可能性があると思い、事業が動き始めました。

そして、弊社のジェラートの魅力に共感いただいた沖縄県のオーナー様とのご縁もあり、2025年7月27日(日)にフランチャイズ1号店となる「ViTO®×IWAIZUMI 宮古島店」がオープンいたしました。

今回のご縁を機に、何かコラボレーションできないかと考えていた中で開発されたのが、同オーナー様が運営されているマンゴー農園の「空水土マンゴー」でした。

ギフト用として人気のマンゴーですが、味に遜色はないものの形や大きさなど厳しい基準の中でギフトに適さないものが出てきます。

岩泉ホールディングスでは、そうした規格外となったマンゴーの果肉を贅沢に使用し、現在販売しているマンゴーよりもプレミアムなフレーバー「宮古島空水土マンゴー」を完成させました。

■販売日:2025年8月19日(火)～

■販売店舗:ViTO®×IWAIZUMI 岩泉店、ViTO®×IWAIZUMI 盛岡店

■フレーバー名:宮古島空水土マンゴー※プレミアムフレーバー (通常フレーバーより+100円)

# 空水土マンゴーとは



空：亜熱帯の太陽をたっぷり浴びた

水：石灰石透過天然水

土：サンゴの島ならではの高ミネラルの土壌

## ■空水土マンゴーの特徴

アップルマンゴーともいわれる「アーウィン種」という品種。

完熟するとワインレッドのように濃い赤色になり、濃厚な甘さと程よい酸味で、トロピカルで独特な香りが特徴です。



## ■宮古島のマンゴーは生産量日本一

宮古島のマンゴーは宮崎産のマンゴーが有名になるずっと前からマンゴーを生産しています。

マンゴーの収穫時期は、台風と重なり毎年のように被害に遭います。そんな島だからこそ、台風に負けない強いマンゴーを作り続けています。



## ■杉本さんの空水土マンゴーへの愛と情熱

空水土マンゴーの生産責任者である杉本さんは言わば「マンゴーづくりの変態」。

大阪出身で前職は添乗員。世界を旅する中で農業に興味を抱くようになり、以降マンゴーづくりに強い関心を示すようになります。

様々な人との繋がりにより、縁もゆかりもない宮古島に「マンゴーを作りたい」という思いひとつで2019年に奥様と移住されました。

その後、宮古島や沖縄本島のマンゴー農家の方々にアドバイスいただきながら、試行錯誤を繰り返しながら、空と水と土に拘りぬいた製法を探求し、現在に至ります。

マンゴーづくりに対して余念は一切なく、1個1個のマンゴーを愛でながら育てる姿は、

・・・やっぱり、“いい意味で変態”です



### 【生産者様概要】

会社名：農業生産法人 宮古島空水土フルーツファーム(株)

所在地：〒906-0303 沖縄県宮古島市下地洲鎌トウスケ 84 番

生産責任者:杉本 和彦

連絡先 (TEL・FAX) :0980-76-3511

URL: <https://www.miyakoislandfarm.com/>

## 宮古島空水土フルーツファーム株式会社のみなさん



### 【会社概要】

会社名: 岩泉ホールディングス株式会社

所在地: 岩手県下閉伊郡岩泉町乙茂字大向 23-2

代表者: 代表取締役 山下 欽也

設立: 2016年1月

URL: <https://company.iwaizumilk.co.jp/>

事業内容: 牛乳、乳製品、清涼飲料水及び特産品の製造販売  
「道の駅いわいずみ」「道の駅三田貝分校」等の運営

### 【本リリースに関する報道お問合せ先】

岩泉ホールディングス株式会社

広報担当: 竹花 千枝美、坂下 裕一

TEL: 0194-32-3008 (受付時間 9:00~17:30)

e-mail: [sakashita@iwaizumilk.co.jp](mailto:sakashita@iwaizumilk.co.jp)

URL: <https://company.iwaizumilk.co.jp/>