雲仙島原の天然水使用
爽快・滋味・佳香

外国人避暑地が育てた味
「温泉レモネード」

ドーネモレ泉温（んぜんう）

UNZEN LEMONADE

合組泉温仙雲

今では「懐かしい日本の味」の代名詞としてとりあげられることも多いラムネ（レモネード）ですが、そのルーツは意外なことに海外にありました。イギリスで生まれたレモネードは、西洋諸国では船員のビタミンや糖分の不足などを補うための健康維持保存食品として用いられ、最初に日本へ持ち込んだのは諸説ありますが、幕末「黒船」に乗って開国を求め浦賀へきたアメリカ東インド艦隊司令長官ペリーであったと言われています。そのレモネードの最初の製造法が伝わったのは当時の日本の海外への玄関口「長崎」。ここでは「レモン水」という名前で様々な人物によって製品化が計られ、幾度かの失敗の後、商品化に成功。明治後期には上海などに住む外国人の避暑地であり日本最初のパブリックゴルフ場もあった温泉（うんぜん）に持ち込まれ外国人だけでなく、雲仙の人々にも飲まれていたことでしょう。昔から雲仙では湧き出ている炭酸泉に砂糖を混ぜて飲む習慣があったことから、現在でも「温泉タマゴにはラムネ」という習慣が残っているほどのラムネ好きな土地でもあります。この度、雲仙島原の天然水と爽やかな酸味のレモン果汁、糖には上質糖のみを使うという製法により、すっきりとした後味のレモネードが完成いたしました。透き通るような薄水色のガラス瓶と外国人避暑地をイメージしたラベルのレモネードは旅の思い出やお土産にも最適。雲仙の自然と外国人避暑地が育てた味「温泉レモネード」を是非ご賞味ください。