報道関係者各位

令和 8 年 11 月 16 日
高知県産業振興推進部　地産地消・外商課

<お知らせ>

昨年大好評だった四国四県合同フェアが再び！！

11 月 21 日（土）から 11 月 23 日（月・祝）　京都河原町ガーデンにて開催

「秋のしあわせ、まるっと四国めぐりフェア」

「SUPER LOCAL 高知家 NEWS」第 5 弾は、
半世紀以上、愛される味わい。高知県民のソウルドリンク「リープル」の魅力に迫る！

高知県（知事：濵田省司）は、関西の多くの方々に「SUPER LOCAL 高知家」の“日常にある極上の豊かさ”を通じて見えてくる暮らしや文化、そして旅の魅力に触れていただくことを目的に、「SUPER LOCAL 高知家」関西プロモーションを実施しています。令和 8 年度のプロモーションの最新情報および関連する取り組みについてお知らせいたします。

【秋のしあわせ、まるっと四国めぐりフェア】

11 月 21 日（土）、22 日（日）、23 日（月・祝）の 3 日間、京都河原町ガーデンイベントスペースにて、「秋のしあわせ、まるっと四国めぐりフェア」を開催。

四国四県がブース出展し特産品の販売を行うほか、四国の風土が育んだ食や自然といった旬の観光情報の発信や、四国各県ご当地キャラクターが登場するなど、まるっと四国を楽しめるイベントです。

【～SUPER LOCAL 高知家 NEWS～】

高知家の"食"（ローカルフード）を中心に独自のカルチャーを深掘りし、紹介していく「SUPER LOCAL 高知家 NEWS」。第 5 弾では、爽やかな酸味と、どこか懐かしい甘さが特徴の乳酸菌飲料「リープル」の魅力を紹介します。

今回訪ねたのは、「リープル」の製造元、高知県南国市のひまわり乳業の社長・吉澤文治郎さんと、同社が生乳を取り扱う斉藤牧場の斉藤佳洋さん。世代を超えて愛される味の秘密や、山で牛を放牧する酪農への想いなど、たくさんのお話を伺いました。





「SUPER LOCAL 高知家 NEWS」では今後も、「高知を知って、好きになる」、まさに「SUPER LOCAL」な高知の魅力を発信していきます。

― リリース内画像ダウンロード URL ―
https://drive.google.com/drive/folders/1k9zGkVzAW3dOdA0zN1ue6mh6OwiMF8Z1

― 本件に関するお問い合わせ先 ―
高知県関西プロモーション PR 事務局（株式会社マテリアル内）
TEL：03-5459-5490・MAIL：superlocal_kochike@materialpr.jp
［担当］中谷（070-8684-1992）、小田（080-5533-1457）、都築（070-7537-0732）

― 関西戦略のプロモーションに関するお問い合わせ先 ―
高知県産業振興推進部
地産地消・外商課　TEL：088-823-9770　［担当］地部田、三宮

●　半世紀以上、愛される味わい。高知県民のソウルドリンク「リープル」と、ひまわり乳業が届ける土佐の味

■親から子へ。世代を超えて愛される「リープル」

「リープル」が誕生したのは、1960 年代初頭とされています。全国で乳酸菌飲料がブームだった中、当初は135ml の瓶入りとして誕生したリープル。その後、紙パック入りの商品が登場すると、県内で広く販売されるようになりました。吉澤さんは「高知県の多くの方が、子どもの頃からこの味に親しんで、大人になっても、今度は自分の子ども達と飲んでくださる。そうやって高知のソウルドリンクになっていったんでしょうね」と話します。





（左）高知県南国市にあるひまわり乳業の本社。のどかな田園風景が広がる中にあります。
（右）社内に展示されたリープル商品群。ドリンクだけでなく、ベイクドドーナツやわらび餅など、さまざまな商品に進化しています。

■懐かしい瓶入りが復活。お風呂上がりの一杯にも

かつて姿を消した瓶入りの商品が、2026 年春に装い新たに復活しました。きっかけは、昔ながらの瓶で飲みたいという消費者の声です。主な販売先は、銭湯や日帰り温泉などの温浴施設。風呂上がりに冷えた瓶入り飲料を楽しむという、日本ならではの習慣に着目した商品展開で、高知県内だけでなく、香川県や京都府などの温浴施設にも販路を広げています。一方、「SUPER LOCAL SHOP とさとさ」で取り扱う、常温で長期保存できるタイプのリープルは、お土産にもぴったり。高知市内では、リープルを使ったサワー「リープルハイ」やソフトクリームなど、ユニークな楽しみ方も広がっています。初めての方はもちろん、「こんなリープルもあったんだ」と、高知出身者からも人気だそうです。





（左）昔懐かしいガラス瓶。「あの手触りと口当たりが忘れられない」という消費者からの声が多く届きました。
（右）高知県内の道の駅で見つけた、リープルコーナー。お菓子のグミにもなっていました。

■何より大切なのは、生産者との距離の近さ

ひまわり乳業の本社工場があるのは、南国市の田園地帯。1965 年の建設当時、周囲には水田が広がっていました。この場所が選ばれた理由は、豊かな水に恵まれていること、そして近隣に多くの酪農家がいたことでした。「大手メーカーさんと同じことをしていても、なかなか勝負にはなりません。私たちの強みは、生産者さんとの距離が近いこと。物理的な距離も、気持ちの距離も近いんです」と吉澤社長。

例えば、コーヒー牛乳の製造で生じる"かす"を、地元の酪農家が堆肥に活用。その堆肥を袋詰めにし、本社工場前の無人販売所で「ひまわりコーヒーたいひ」として販売しています。





（左）ひまわり乳業の工場内の様子。大きなタンクがいくつも立ち並んでいます。
（右）本社工場の目の前に設置された「ひまわりコーヒーたいひ」と野菜の直売所。

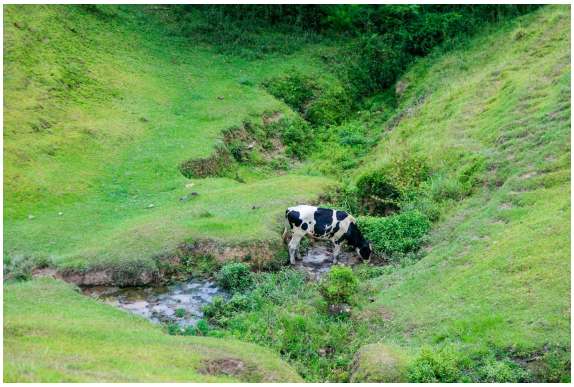
■山の上に広がる、牛たちの楽園。斉藤牧場を訪ねて

ひまわり乳業がつながりを大切にする地域の酪農家の一つが、南国市の山中にある斉藤牧場です。牛たちを一年を通して昼夜放牧し、山の野草を中心に食べさせながら育てる「山地酪農」を実践する牧場です。牛舎に戻るのは、基本的に朝晩の搾乳のときだけ。それ以外の時間は、風通しのよい広い山の斜面で自由に過ごしています。この「山地酪農」を行っているのは、全国でも数軒ほどしかないのだとか。

牧場主の斉藤佳洋さんは「つながれていたり、狭い牛舎に閉じ込められていたりするよりは、ずっと幸せだと思います。餌も自然に生えている山の草花ですしね。それが、褒められる牛乳の品質につながっていると信じています」と話します。

斉藤牧場を含め、地元の酪農家から届いた生乳は、その日のうちに商品化されます。自然を生かした酪農と、その生乳を鮮度の高い製品へとつなぐ乳業メーカー。両者の関係からは、高知の風土に根ざしたものづくりとこだわりが見えてきます。





（左）高知県南国市越しに、海まで見渡せる山の上に広がる斉藤牧場。尾根の向こうから、ひょっこりと牛が姿を現してくれました。
（右）谷間に湧き出る天然の水場でくつろぐ牛の姿。

■取材協力

ひまわり乳業株式会社、斉藤牧場

●　今後開催される「SUPER LOCAL 高知家」関連イベント

■「秋のしあわせ、まるっと四国めぐりフェア」

・日時：11 月 21 日（土）から 11 月 23 日（月・祝）　10:00～19:00※最終日は 17:00 まで
・場所：京都河原町ガーデンイベントスペース
　　（京都市下京区四条通河原町東入真町 68）
・内容：四国の観光・特産品の魅力を PR する４県合同のフェアを開催。
　　今回ご紹介したひまわり乳業の「ロングライフリープル」も販売予定です。
・詳細はこちら：
　　https://superlocal-kochike.pref.kochi.lg.jp/news/2026/10/1375/



●　「SUPER LOCAL 高知家」とは

【「SUPER LOCAL 高知家」について】
　「SUPER LOCAL」とは「極上の田舎」のこと。その中で、高知ならではの SUPER LOCAL の魅力である、とびきりのあたたかい人、その人が家族を思うように手塩にかけて作るモノや、その思い、その人々を生み出した自然や文化、家族のようにつながる関係を、「SUPER LOCAL 高知家」と表現。
　「いのち」、「つながり」、「本当の幸せ」につながる魅力を発信していきます。



●　「SUPER LOCAL 高知家」のその他のプロモーション活動

■各種のイベント情報等を広く紹介するポータルサイト
（公式サイト：https://superlocal-kochike.pref.kochi.lg.jp/）
・観光情報はもちろん、農業、水産業、移住なども含めた高知フェアやイベントの情報を広くご紹介

■「SUPER LOCAL SHOP とさとさ」
（大阪府大阪市北区梅田 3-2-2　JP タワー大阪　KITTE 大阪 2F）
・「SUPER LOCAL」な高知の魅力に、リアルに触れられる常設店舗

ー 本件に関するお問い合わせ先 ー
高知県関西プロモーション PR 事務局（株式会社マテリアル内）
TEL：03-5459-5490・MAIL：superlocal_kochike@materialpr.jp
［担当］中谷（070-8684-1992）、小田（080-5533-1457）、都築（070-7537-0732）

ー 関西戦略のプロモーションに関するお問い合わせ先 ー
高知県産業振興推進部地産地消・外商課　TEL：088-823-9770　［担当］地部田、三宮