

みよし市産の柿を使ったゼリー 甘みよし「柿ゼリー」2月22日から新発売



JAあいち豊田（代表理事組合長 石川尚人）は、みよし市産の柿を使った、甘みよし「柿ゼリー」の販売を2月22日（火）から始めます。

原料の柿は、外観の一部に傷があるなどの理由で規格外品となったものや等級が低いものですが、甘さや味は出荷するものと変わりません。JAでは農家所得の向上のため出荷できない農産物を農家から買い取り、加工品を開発しました。

同商品の開発はJAとみよし市役所とみよし商工会、みよし市にキャンパスがある東海学園大学と食品加工を手掛ける神谷醸造株式会社が携わり、同市の果樹栽培を盛り上げようと各機関の思いがたくさん詰まった商品です。

同市は柿、梨、ブドウを中心に果樹栽培に力を入れており、同市の特産品「甘みよし」のブランド名でPRしています。



▲みよし市産の柿を使った
甘みよし「柿ゼリー」

甘みよし「柿ゼリー」23グラム×8個入り 298円（税込）

みよし市産の柿をピューレ状にしたものを、子どもからお年寄りまで手軽に食べられ、日持ちがする、一口サイズのゼリーに仕上げました。柿のみずみずしさとジューシーさがダイレクトに伝わる味わいです。2020年から同市の学校給食に提供を始めています。パッケージのデザインは、同市にキャンパスを持つ東海学園大学経営学部伊藤久司教授のゼミ室の学生が担当し、柿と同市をイメージしたデザインです。

2月22日から販売を始め、JAグリーンセンター三好で限定30袋、産直プラザで限定75袋販売します。

取材日・場所

日時：随時取材対応いたします。

取材をご希望の方は、事前に下記お問い合わせ先までご一報ください。

場所：グリーンステーション三好 みよし市三好町上ヶ池1-10

お問い合わせ先：JAあいち豊田三好営農センター（みよし市明知町西ノ口84-3）

TEL：（0561）32-1006 FAX：（0561）34-6667

担当：前田・嶺井

