

初夏を彩る3種の豊田市産 農産物のゼリー

白桃・黄桃ゼリーとトマトゼリー新発売



地産地消に力を入れるJAあいち豊田（代表理事組合長 石川尚人）は、豊田市産の特産農産物などで作ったゼリーを3種類発売しました。透き通った爽やかな色のゼリーは、初夏の暑さを和らげる一品です。

豊田市は県下有数の桃の産地です。桃を使ったゼリーは、「とよたの白桃ゼリー」と「とよたの黄桃ゼリー」の2種類。「とよたの白桃ゼリー」は、豊田市産の桃を使って、ほんのりと淡い涼しげな桃色に仕上げました。さわやかな甘さが特長で、暑い夏にぴったりのゼリーです。「とよたの黄桃ゼリー」は、8月下旬に出荷される桃「ゴールデンピーチ」を使ったゼリーで、黄金に輝く色が特長です。甘味が強くマンゴーのような高級感が漂います。原料の桃は、風で擦れたものや外観の一部にキズがあるなどの理由で規格外品となったものですが、甘さや味は出荷するものとほとんど変わりません。出荷できない桃を農家から買い取り加工品を開発、販売することで農家所得の向上を目指しています。

「とよたのトマトゼリー」は、ICTを活用した最新設備の備えたハウスで、トマトにとって最適な環境（水分・温度・湿度）のもと丁寧に育てた豊田市産トマトを使って作りました。

地元の愛情がたっぷり入った、鮮やかな彩りの3種のゼリー。この夏、帰省のおみやげや贈答に是非ご利用ください。

とよたの白桃ゼリー



とよたの黄桃ゼリー



とよたのトマトゼリー



各種1個（150グラム入り）216円（税込）

JAあいち豊田のグリーンセンターの各店・産直プラザ・Aコープなどで販売中です（一部販売のない店舗あり）。また、数量限定のため、品切れの場合もございます。

お問い合わせ先

※ 取材は随時受付します。ご希望の場合は必ず下記までご連絡ください。

JAあいち豊田 生活部 生活課 担当：山本

〒470-0341 豊田市西町4丁目5番地 電話（0565）31-2527

または、広報課 電話（0565）31-2361 E-mail k.koho@toyota.aichi-ja.or.jp

