

規格外品の桃を使った “溶けないアイス”を8月6日から販売開始！

JAあいち尾東^{びとう}管内長久手市の桃農家「なおみ農園」と同市の老舗和菓子店「浅井屋製菓舗」は、“溶けないアイスクリーム”『桃のくずあيس』を共同開発し、**8月6日（土）**から販売を開始します。『桃のくずあيس』は、葛粉と桃のピューレを混ぜ合わせて凍らせた近年話題の“溶けないアイスクリーム”です。



1本 300円（税込）で通年販売を予定

原料の桃のピューレは、形がいびつだったり、傷がついてしまった規格外品で作ったもの。なおみ農園は、毎年一定量出てしまう規格外品をもっと活用したいと考え、長久手市産の食材を使って商品化を目指す浅井屋製菓舗とタッグを組み商品開発が実現しました。

上品な甘味とさわやかな酸味を生かして商品化しました。『桃のくずあيس』は1本 300円（税込）で、浅井屋製菓舗・長久手グリーンセンター・尾張旭グリーンセンターひまわりマルシェの3店舗で販売します。

なおみ農園

自宅前の雑木林を切り開いて桃を育て始めました。栽培品種は「大久保」。淡白な甘みと上品な味、食感も良い白肉種です。

天候不順等で出てしまう規格外の桃を活用するため2年前から桃のピューレを製造し、アイスクャンディ等に加加工して販売しています。桃は7月初旬～7月中旬、JAの産直施設ほかJAを通じて洋菓子店モンシェールに出荷しています。



浅井屋製菓舗

長久手市役所南側に店舗を構える創業約50年の老舗和菓子店です。昔ながらの製法にこだわり、一つ一つ手作りで毎日製造しています。一口サイズの饅頭「たべさせ」や、長久手の戦いにちなんで商品化した「古戦場もなか」は、贈答用、お土産としても人気の銘菓です。



取材にお越しいただける際はご一報をお願いします。

JAあいち尾東 総合企画課 （担当：中川）

TEL 0561-56-0080

Email kikaku@jaab.or.jp

