

## 「赤とんぼ米」のうま味をダイレクトに感じる JA 高橋テラス上坂商店の「甘酒氷」



JAあいち豊田高橋テラスでは、JAオリジナル商品のノンアルコール甘酒で作ったかき氷「甘酒氷」が、子どもからお年寄りまで大人気です。この甘酒は、当JA管内の中山間地域で生産される特別栽培米「赤とんぼ米」を原料に「ノンアルコール甘酒 赤とんぼ」として、当JAグリーンセンターなどで販売（756円 税込）しています。砂糖を一切使用せず、米と米麴のみで造っているため、「赤とんぼ米」のおいしさをダイレクトに感じ、米本来の甘みを感じられます。

この甘酒の味を十二分に発揮できるよう、甘酒やかき氷の量を調整して作りました。この暑い夏を乗り切るための一つとして、地元生産者の思いが詰まったおいしいかき氷をご提供します。



▲ JAオリジナル商品の甘酒「赤とんぼ」を使った「甘酒氷」

### 《甘酒氷》 価格：500円（税込）

- ・ミネアサヒ「赤とんぼ米」を使ったノンアルコール甘酒のかき氷です。
- ・特製のシロップに甘酒をブレンドしたシロップで削った氷にかけます。
- ・トッピングには、ポンせんべいしょうゆ味をのせています。（当JA農家が栽培した米「大地の風」を使用）
- ・香ばしいしょうゆ味で食感がやわらかくお子様からお年寄りまで食べられるおやつです。
- ・甘酒のかき氷とポン菓子がマッチしてとても美味しく大人気です。

### 取 材 対 応

随時、取材対応します。取材を希望の方は事前に取材日をご連絡ください。

場所：JA 高橋テラス 上坂商店（豊田市高橋町2-511）TEL 0565-80-2400

お問い合わせ先：

JAあいち豊田 営農生活部 生活課 担当：山本

〒471-8511 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

