

お知らせ

H 2 2 . 2 . 1 5

えひめ愛フード推進機構事務局
(ブランド戦略課：内2567)

今年度、当機構とJAひがしうわでは、「愛」あるブランド产品である「あまおとめ」(いちご)の県外市場での認知度向上と販売拡大を図るため、本県出身パティシエ和泉光一氏及びスイーツコーディネーター平岩理緒氏の協力を得て、「あまおとめ」のコンフィチュール(フランス語でジャムのこと。)の開発に取り組んでいます。

このたび、完成した試作品の評価やPRを行うため、下記のとおりお披露目会を開催しますので、お知らせします。

記

- 1 日 時 平成22年2月20日(土) 第1回 13:00~14:30
第2回 15:30~17:00
- 2 場 所 RIN3階スペース(東京都港区北青山3-6-26)
(独)中小企業基盤整備機構が運営するアンテナショップ
- 3 参加者
(招待者) 50名程度(25名/回×2回)
 - ・首都圏周辺のスイーツに関心の高い男女 15名/回程度
 - ・マスコミ関係者、ライター、流通バイヤー等 10名/回程度
(生産者等) 15名程度
 - ・JAひがしうわ農産加工部会 等
- 4 内 容
 - ・コンフィチュール試作開発の様子紹介(平岩理緒氏)
 - ・コンフィチュール試作実演(和泉光一氏)
 - ・コンフィチュールと生鮮あまおとめの試食評価 等

和泉光一氏

本県出身。世界の名だたるコンクールで受賞を果たしてきた日本を代表するパティシエ。「愛媛スイーツコンテスト」審査員。

平岩理緒氏

「幸せのケーキ共和国」主宰。TVチャンピオンデパ地下女王。各種メディアでスイーツ情報提供。「愛媛スイーツコンテスト」審査員。



あまおとめコンフィチュール（商品名：愛しのあまおとめ）の概要

いちごコンフィチュール
（つぶより苺）



「あまおとめ」の淡く明るい紅色を残すため、煮立たせずに沸騰したらすぐ火を止め、静かに寝かせる工程を丁寧に繰り返す。ふっくらとシロップがしみ込んだ苺は、大粒の宝石のようにキラキラ輝いている。

いちごみるくコンフィチュール
（いちごみるく）



「つぶより苺」となめらかな舌触りのミルクコンフィチュールを好みで混ぜながら食べる。熱々トーストの上でとろける。牛乳は、地元・四国乳業の「夕しほり」を使用。搾乳後 24 時間以内に充填した新鮮さが生きている。

あまおとめ（H18年9月29日「愛」あるブランド産品認定）

【特徴】「とちおとめ」と「さがほのか」を交配して愛媛県農業試験場が開発した品種。淡い紅色で大きくて甘く、何よりいちごの香りがよいのが特徴。

【産地】西予市

【旬（食べごろ）】11月～5月

