

お 知 ら せ

平成 22 年 5 月 27 日
えひめ愛フード推進機構事務局
TEL 089-912-2567

「あまおとめコンフィチュール」の松山三越での試験販売について

21 年度、えひめ愛フード推進機構では、農林水産省の「農林水産物・食品地域ブランド化支援事業」を活用し、県育成のイチゴ「あまおとめ」の認知度向上を目的に、「あまおとめ」の県内最大産地である JA ひがしうわと共同で「あまおとめコンフィチュール」を開発いたしました。

このコンフィチュールは、スイーツ界で有名な本県出身のパティシエ和泉光一氏とフードコーディネーターで活躍されている平岩理緒氏の監修のもと、JA ひがしうわの農産加工部の皆さんが、3 日間じっくりと手間をかけて作ったものです。

この度、このコンフィチュールが、松山三越の「JA 全農えひめのお店」で試験販売されることとなりましたのでお知らせします。

なお、県外（東京都）において、平成 22 年 2 月 20 日、スイーツ愛好家やバイヤー等を対象に試食会を開催し、その際のご意見等を踏まえて、今回商品化したものであり、県内では初のお披露目となります。

記

- 1 販売開始日時 平成 22 年 5 月 29 日（土）10：00～
- 2 場 所 松山三越 地階 1F 「JA 全農えひめのお店」
- 3 販売価格 1,500 円（税別）
いちごコンフィチュールといちごみるくコンフィチュール 2 個のセット価格です。
- 4 取材対応 11：00～12：00、えひめ愛フード推進機構の職員が、事業概要や商品についてご説明いたします。
- 5 その他
 - ・コンフィチュールの試食（11：00～）
 - ・消費者のご意見を伺い、商品のブラッシュアップに活用することとしています。
 - ・あわせて、「あまおとめ」の生果の販売も行われます。

【参 考】

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。

「えひめスイーツコンテスト 2010」審査員。

平岩理緒氏

フードコーディネーター。「幸せのケーキ王国」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。「えひめスイーツコンテスト 2010」審査員。

「あまおとめ」とは

「とちおとめ」と「さがほのか」を交配して愛媛県農業試験場（現 農林水産研究所）が開発した品種。淡い紅色で大きくて甘く、何よりイチゴの香りが良いのが特徴。11 月から 5 月まで食べられる。（平成 18 年 9 月 29 日「愛」あるブランド商品認定）

「農林水産物・食品地域ブランド化支援事業」とは

市場において消費者から選ばれる地域ブランドを確立・維持するためには、地域ブランド化の方向性を明確にしたうえで、商品の品質向上、生産体制の整備、効果的なマーケティング、品質や名称の管理等に一貫して取り組む必要がある。このため、意欲ある地域において、地域ブランド確立のため各種の取組みが効果的に実施できるよう支援することにより、真に力のある「地域ブランド」を実現させ、わが国の農林水産業の競争力強化と地域活性化につなげていくことを目的とする。20 年度～22 年度の 3 ヶ年事業。

愛しの あまおとめ

えひめの手作りコンフィチュール



愛媛生まれの苺、「あまおとめ」って？

県内有数の苺の生産地として知られる西予市宇和町は、周囲を山脈に囲まれた盆地で、冬の寒気は厳しく夏は冷涼な気候。私達はここで、愛媛県が2006年に開発した新品種の苺「あまおとめ」を育て、全国に出荷しています。名前のおとめ、大粒で甘く、乙女のような淡い紅色と香りの良さが特長。そんな魅力を多くの方に伝えたくて、このコンフィチュールを作りました。

せいよしうちょう
西予市宇和町

EHIME



監修

パティシエ
和泉 光一

愛媛県生まれ。世界の名だたるコンクールで受賞を果たしてきた、日本を代表するトップパティシエ。

スイーツコーディネーター
平岩 理緒

「幸せのケーキ共和国」主宰。「TVチャンピオンデバ地下選手権」優勝。各種メディアでスイーツ情報を発信。



お問い合わせ

愛媛県西予市宇和町坂戸645番地
東宇和農業協同組合 農産加工部会
TEL：0894-62-0045



つぶより苺

TSUBUYORI ICHIGO

「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に火を止め、静かに寝かせる工程を丁寧に繰り返します。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と輝いています。

いちごみるく

STRAWBERRY & MILK

「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どうぞ。熱々トーストの上でとろけます。牛乳は地元・四国乳業の「夕しほり」使用。搾乳後24時間以内に充填した新鮮さが生きています。



「あまおとめ」の花



先から赤く色づいていく



和泉氏による実地指導



1つ1つが手作業による



地元産レモンが隠し味



パティシエ
和泉 光一

私達が心を込めて作りました

「あまおとめ」農家のお母さん達が手作りしたコンフィチュールです。愛媛県を応援する「スイーツのプロ」の手助けも得て完成しました！

スイーツ
コーディネーター
平岩 理緒



東宇和農業協同組合
農産加工部会のみなさん