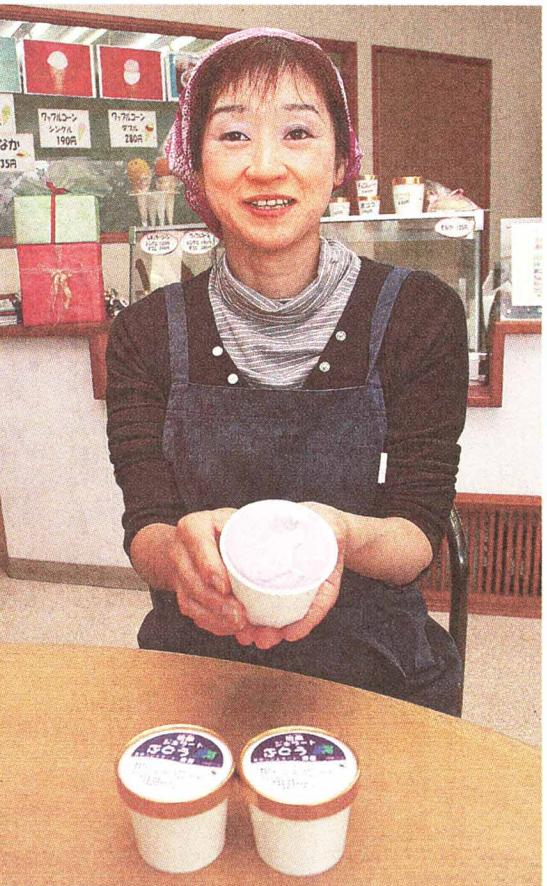


府中の老舗 きょう発売

完成まで1年季節限定



ブドウをふんだんに使った新商品を
PRする馬屋原さん

福隈特産ブドウでアイス

昭和初期に創業した老舗アイスクリーム店「東屋」（府中市府中町）が、福山市沼隈町の特産であるブドウを使った新商品「沼南ジエラート」を開発した。二十七日から販売を始める。

（松本恭治）

九月中旬に収穫したブ

ドウの濃縮果汁をジエラート生地に練り込み、酸味の効いたさっぱりした甘さが特長。食感はシャーベットに近い。地域資源の活用に取り組んでいる備後特産品研究会（中島基晴会長）との共同企

画で、一年がかりで完成させた。

百二十ミリ㍑のカップ入りで一個二百四十円。季節商品として限定百二十個を発売する。東屋のほか、ブドウを提供した沼隈町中山南の酒店田中商店の店頭にも並べる。

東屋の馬屋原順子店長

（45）は「ブドウの味をそのまま生かした自信作。

備後の特産品の知名度アップにつながれば」と話している。同店☎0847（41）4001。