

夏色アンズアイス

府中の
専門店

田尻産使い限定200個

昭和初期に創業したが、福山市田尻町の特産のアンズを使った「びん」ジェラートあ

んず」を開発した。季節商品として三日から売り出す。

信作。後味もさっぱりとしていて、夏にぴったり」とPRする。
福山市沼隈町のブドウを使った昨秋の「沼南ジェラート」に続く第二弾。同店も加盟する備後特産品研究会の企画で、ほぼ一年がかりで完成させた。

六月初旬に収穫したアンズをペースト状にし、ジェラート生地にし、練り込んだ。鮮やかなオレンジ色で甘酸っぱい味が特徴。馬屋原順子店長(46)は「アンズ本来の味を生かした自

限定二百個で、百二十ミリのカップ入り一個二百四十円。福山市御船町の製菓原料卸などの中島商店、沼隈町の酒店田中商店でも販売する。東屋☎0847(41)4001。

(松本恭治)



田尻町特産のアンズを取り入れた新商品をPRする馬屋原さん