

沼隈ぶどう3種類使用 「沼南ジェラート」発売

備後特産品研究会

サミットで紹介のぶどう



地元の食材を生かした商品の開発を手掛けている備後特産品研究会（福山市御船町1-13-5・株中島商店内、中島基晴会長、電084・922・4870、<http://nakataku.co.jp>）は、話題の「沼隈ぶどう」3種類を使用した「沼南（しよなん）ジェラート」Ⅱ写

真Ⅱを9月1日〔月〕から販売する。10月末までの季節限定商品。

今回の「沼隈ぶどう」は「ゴルビー」「ピオーネ」「安芸クイーン」で、7月に開かれた主要国首脳会議「洞爺湖サミット」の外国プレス・メディア関係者等の食事に提供され好評を博したという。

「沼南ジェラート」はアイスクリーム製造・販売の老舗「東屋」（府中市府中町10-21、馬屋原順子店長、電0847・41・4001）の協力を得て開発。濃縮果汁を使い、風味や色のバランスの研究を重ねて商品化。甘すぎず、ぶどう本来の甘酸っぱさを残し、サッパリした後味に仕上げたという。120mlカップ入り1個270円。ラベルにはサミットに「沼隈ぶどう」が提供されたことを意識して「サミットへ！世界へ！」の文字が躍る。

東屋、中島商店のほか、田中商店（福山市沼隈町中山南719-1、田中靖啓店長、電084・988・0630）でも扱う。

中島会長は「このジェラートが世界に羽ばたいてくれれば、と願っている。これから地元特産品や福山市の知名度向上のため、さまざまな商品の開発を手掛けたい」と話している。