

バラのジュレ開発

備後地域オリジナルの土産物開発に取り組む「備後特産品研究会」（中島基晴会長）が、バラの花弁を砂糖で煮てゼリー状にした「クリスタル・ローズ・ジュレ」を発売した。（河野千秋）

備後特産品研究会



備後特産品研究会が開発した「クリスタル・ローズ・ジュレ」

花卉使用 優しい甘み

材料は香水や化粧品 雅な雰囲気を楽しめる。 船町）のほか、ばら祭（十

に使われる無農薬栽培 花の苦みを抑えるのに 六、十七日）などで販売。

のバラ。花弁の淡い紫 苦勞するなど、約一年か 問い合わせは同店（08

色と香りを生かして優 けて開発。中島会長は「納 4-922-4870）。

しい甘みに仕上げた。 得の出来。心安らぐひと 備後特産品研究会は二

とろりとしたジュレ ときを楽しんでもらい、 〇〇四年、食料品店主ら

に湯を注ぐと、芳香と 福山とバラを広く知って で発足。アンスあめや保

ともに花卉が広がり、 ほしい」と話している。 命酒を使った調味料など

ばら茶が完成。ジャム 瓶入り（九十均）で六 を開発し、ジュレは二十

代わりにも活用でき優 百円。中島商店（福山市御 一品目。