

# 備後特産アイスクャンディー

ブドウとアングスのアイスクャンディーを手にとPRする中島さん  
— 福山市御船町1の中島商店で



## ブドウとアングスで

### 研究会「地産地消を促進」

地元の食材を使った新しい酸味と甘みのバランスに  
い特産品を生み出して地産 試行を重ねた。同研究会会  
地消を推進しようと、備後 長の中島基晴さん(43)は  
地方の小売店や製造業者な 「子どもから大人まで手軽  
ど約20団体でつくる「備後 に味わってもらえると思  
特産品研究会」が、福山市 う。地元の特産品を再認識  
の沼隈産ブドウと田尻産ア してもらい、地産地消を促  
ンズを使ったアイスクャン 進みたい」と話す。

デュー2種類を開発した。

アイスクャンディーは、

1本130円。同研究会

福山市延広町の備後ふくや

の老舗アイスクリーム店、

丸ごと物産館や、同市御

東屋(府中市府中町)を中

船町1の中島商店(084

心に昨夏から研究を始め、

・922・4870)など

ブドウ果汁とアングスのジャ

で販売している。売上金の

ムを練り込み、自然の甘み

一部を東日本大震災の支援

や甘酸っぱさを生かせるよ

金に充てる。

【村本聡】