

沼隈産ブドウと田尻産アズキを使ったアイスクャンデー

備後特産品研究会が府中の東屋と共同で商品化



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.com>)はこのほど、地元の特産品

である沼隈産ブドウと田尻産アズキを使った2種類の「ご当地アイスクャンデー」を商品化した。

地産地消を目的に、昨年8月下旬ごろから老舗アイスクリーム店の「東屋」(府中市府中町)と研究を始め、4月中旬に完成した。

一つは「ぶどうアイスクャンデー」。沼隈産ブドウ果汁を使用し、香りと自然の甘みを演出。もう一つは「あずきアイスクャンデー」。田尻産アズキをジャムにして練りこみ、甘酸っぱさを強調。両商品とも子供から大人まで楽しめるという。

価格は各130円(税込)。福山市内では中島商店のほか、「備後丸ごと物産館」(延広町)や「田中商店」(沼隈町)で発売中。8月の夏祭りなど各種イベントでの販売も検討している。