

極上ジェラート発売

地域ブランド作りを通じて農業支援に取り組む広島県東広島市西条町の「マスタード・シード22」が、県産の緑黄色野菜をたっぷり使った極上ジェラート「Premium SALAD (サラダ)」を発売した。野菜の自然な味わいはそのままに、ジェラート独特の滑らかな食感とクリーミーなこくをプラスして、新しい野菜のスタイルを提案する。

トマト アスパラ ニンジン ソラマメ

緑黄色野菜たっぷり

「サラダ」は「とまと」「アスパラ」「にんじん」「そらまめ」の4種類。農家が品質と安全性にこだわって作った野菜をふんだんに使い、素材の持ち味を最大限に引き出した本格イタリアンジェラートだ。

広島市のイタリアンレストラン「ラ・セッテ」の北村英紀シェフと共同して、素材ごとにレシピを開発。「とまと」はトマト70%のフレッシュな味わい、「そらまめ」は粗めに砕いたソラマメの粒々食感など、野菜のおいしさをそのままに仕上げている。

白とグリーンのパッケージは、極上の味わいを期待させるおしゃれなデザイン。同社の岸保宏社長は「味にも見た目にも、野菜の魅力がしっかりと伝わるよう工夫した」と話す。

新スタイルで農業支援

東広島市西条町
マスタード・シード22

同社は広島県の新地域ブランド創造企業として、2009年12月に発足。「明日に残せる食の開発」をテーマに、野菜をキーワードとした商品開発を手掛けている。昨年からの地産地消にこだわったアイスクリームの開発・製造に着手し、「圧倒的オンラインワンの店」を目指して、直営店「Sazae Style」をオープン。

看板商品の「べじあいす」は大人気で、手応えを感じている。

岸保社長は「首都圏などにも販路を広げて、広島県の素晴らしい農家の存在を発信しつつ、今後も継続して農業・農家支援を行っていききたい」と意欲を燃やしている。

(広島中央)



新商品「Premium SALAD」をPRする岸保社長