

下妻甘熟梨の旬の美味しさを生かした商品開発

9/22 発売・解禁

下妻甘熟梨を原料に使用した「梨のリキュール」

下妻甘熟梨を原料に使用し、果実100%の濃縮技術によって、風味を程よく醸し出した「梨リキュール」に仕上げられています。

1本500ミリ・リットル入り1,050円(税込み)で、アルコール度数は6度。道の駅しもつまやピアスパークしもつま、市内酒店で販売されます。



インタビュー

下妻発アイドル「しもんChu」
・しおりん(左)
・みさきんぐ(中)
・まりちゃん(右)

梨をギュッとしばったような香りさわやかな甘さが美味しい!!

オンザロックの「みさきんぐ」は「甘くて飲みやすい、梨の香りがいい」。水割りの「まりちゃん」は「口に含むと、梨の香りがフンフン広がるんです」。ソーダ割りの「しおりん」は「ジュース感覚でやさしい味、めっちゃ美味しかった」と3人とも笑顔で、友達に勧められた「ビール割り」にもチャレンジしたいと話してくれました。

10/1 発売予定

下妻甘熟梨入りのジャム使用でヤマザキ「ランチパック」が新登場

サンドイッチの「美味しさ」と「手軽さ」、そしてバッグに入れて携帯できる「便利さ」で人気のヤマザキ「ランチパック」。

下妻甘熟梨入りのジャム使用「ランチパック」は、10月1日から関東地方に新潟と仙台を合わせた地域で発売予定。スーパーやコンビニエンスストアなどで広く販売できるよう価格設定を進めています。



※パッケージは、開発中のイメージです。



インタビュー

「ランチパック」製造担当
山崎製パン株式会社 古河工場
営業課 飯田 康平さん

地元の美味しい地産物を全国にアピールしていきたい

「近年、ヤマザキは地元と組んだ商品開発を進めています。夏場の新品に果物を使おうと考えたときに、茨城県が梨生産で全国2位であること、工場地元の下妻でブランド梨の「下妻甘熟梨」があることで、付加価値の高い甘熟梨を使えば「いける!」と思いました。地元の地産物を全国にアピールしていきたい」と意気込みを語ってくれました。



特集

ブランド梨「下妻甘熟梨」が大好評

下妻市のブランド梨「下妻甘熟梨」が間もなく出荷されます。特に、今年ヤマザキ製パン株式会社古河工場から、下妻甘熟梨をジャムにした「ランチパック」が10月1日から発売が開始され、現在調整中のパッケージカラーには下妻市イメージカラーの「シモンちゃん」が使用されるなど、新たな販路が拡大されています。また、昨年好評であった「梨のリキュール」も生産を拡大する計画で、9月22日から販売を予定しています。

下妻甘熟梨を使った加工品の旬の美味しさを生かした商品開発

下妻甘熟梨は、樹上で十分に熟させてから食べ頃を見極めて収穫するため、梨そのものを生で食べられる期間は限られてしまっています。今年下妻甘熟梨(幸水)は生育が順調で、8月20日から8月26日頃までの販売が見込まれています。そこで、この美味しい梨をもっと生かそうと加工品の分野でさまざまな商品開発が取り組まれています。加工品は、「下妻甘熟梨」を厳選して出荷する段階で、味は美味しいものの、形の悪さや小さいなどの理由で、店頭に並べられない規格外の甘熟梨を加工・商品化することで、甘熟梨を余すことなく生かしていただきます。地元のお母さんたちが作る「ウイマム」のジャムやドレッシングはすでに定番商品となっていますが、昨年10月1日には梨生産者の若手有志で組織する「下妻の梨PRプロジェクトチーム」が企画し、製造を来福酒造に依頼して2年がかりで完成させた「梨のリキュール」が発売され好評を呼びました。今年10月1日には、ヤマザキ製パン株式会社から下妻甘熟梨をジャムにした「ランチパック」が発売される予定です。



「ウイマム」の甘熟梨を使った加工品

- 〈右から〉
- 手作り梨ジャム
 - 梨ドレッシング《黒こしょう味》
 - 梨ドレッシング《ごま味》
 - 万能たれ