

岐阜いちご (濃姫・美濃娘)



ソフトキャンデー



🍓 甘ずっぱくてやわらか食感!
🍓 いちごの美味しさ「ギュッ」と凝縮!

岐阜市のいちご(濃姫・美濃娘)で作った 新しいソフトキャンデーが誕生!

各社新聞で紹介されました!



2014年(平成26年)9月18日(木曜日)

規格外イチゴで新商品



甘酸っぱいソフトキャンディー

規格外のイチゴを使ったソフトキャンデーなどの加工食品
岐阜市機町のホテルパークで

JAぎふによると、収穫段階で熟し過ぎたり傷んだりしたイチゴは商品価値がなくなり、廃棄するか近所に無料で分け与えていた。岐阜市の場合、その量は毎シーズン300トン前後に上る。JAぎふ営農企画課の井原宏さん(右)は「生産者から『もったいない』の声が多く寄せられた」と話す。

JAぎふは2012年に規格外イチゴを使ったソフトキャンデーを発売。これを皮切りに、県内の企業と協力してジャムや焼き菓子、チョココラシなど8種類の商品を開発してきた。

今回のソフトキャンデーは、粉末にしたイチゴの重量の50%分使った。製造した漬連製菓(本巣市温井)の長野

店頭に並ばない規格外のイチゴを加工して流通させる取り組みに、JAぎふの岐阜市いちご部会が力を入れている。一年前からソフトキャンディーを発売する。(安部伸吾)

20日にJAぎふ発売

規格外イチゴの買い取り価格は通常の四割程度だが、それでも生産者からは「励みになる」との声が上がる。加今年6月に収穫し冷凍保存していた三・八丁の規格外イチゴはすべて使い切ったという。

四年前から市北部の二丁方面で濃姫を育てる岐阜市大谷西四里(右)さん(左)は「収入が増える上、加工品は産地のPRにもなる」と喜ぶ。

ソフトキャンデーは、一箱15個入りで300円。同市土居の興発所「おさかい広場」(鷹山店)や同市街のホテルパークで販売する。発売初日は、岐阜県庁前で午前10時30分～午後1時、同市街で午前10時～午後7時に発車する濃姫バスの乗客先着一人に、一箱ずつ無料で配る。

中日新聞 (2014年9月18日掲載)

2014年(平成26年)9月12日(金曜日)

濃姫、美濃娘“甘い転身”



岐阜市の生産農家

JAぎふ市北部営農課(左)は、熟し過ぎたり傷んだりしたイチゴを加工して販売する取り組みに力を入れている。今年6月に収穫し冷凍保存していた三・八丁の規格外イチゴはすべて使い切ったという。

四年前から市北部の二丁方面で濃姫を育てる岐阜市大谷西四里(右)さん(左)は「収入が増える上、加工品は産地のPRにもなる」と喜ぶ。

ソフトキャンデーは、一箱15個入りで300円。同市土居の興発所「おさかい広場」(鷹山店)や同市街のホテルパークで販売する。発売初日は、岐阜県庁前で午前10時30分～午後1時、同市街で午前10時～午後7時に発車する濃姫バスの乗客先着一人に、一箱ずつ無料で配る。

完熟イチゴでアメ開発

JAぎふ市北部営農課(左)は、熟し過ぎたり傷んだりしたイチゴを加工して販売する取り組みに力を入れている。今年6月に収穫し冷凍保存していた三・八丁の規格外イチゴはすべて使い切ったという。

四年前から市北部の二丁方面で濃姫を育てる岐阜市大谷西四里(右)さん(左)は「収入が増える上、加工品は産地のPRにもなる」と喜ぶ。

ソフトキャンデーは、一箱15個入りで300円。同市土居の興発所「おさかい広場」(鷹山店)や同市街のホテルパークで販売する。発売初日は、岐阜県庁前で午前10時30分～午後1時、同市街で午前10時～午後7時に発車する濃姫バスの乗客先着一人に、一箱ずつ無料で配る。

岐阜新聞 (2014年9月12日掲載)