

ぷるんとやわらかい味—ジュレ。みかん本来のさわやかな風味は本物の味わい。冷凍庫で数時間凍らせてシャーベットにするのもおすすめ。他にも「てまりみかん」、「黄金ジャム」、「味—しほり」など「プレミア和歌山」推奨品が多数ある。



味—ジュレ

価格／「味—ジュレ」6個入2100円(1個350円)
 生産者／「早和果樹園」有田市宮原町東349-2
 電話／0120-043-052 <http://sowakajuen.com/>
 紹介した商品の購入はHP内のオンラインショップから。
 電話での注文も可能。



PREMIER WAKAYAMA

和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)推奨制度
 安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”の視点で推奨する。

「味—みかん」がそのままジュレに
 水を一滴も加えない究極のレシピ

紀州みかんとも呼ばれる温州(うんしゅう)みかん。中でも「有田みかん」はフルーツ王国和歌山を代表するブランドのひとつである。さらに光センサーにより選果した精度12%以上のものを「味—みかん」と名付けた。それはみかん農家が、土壌、水分、栽培方法にまでこだわった、有田みかんの中でもわずか数%しか収穫されない究極のみかんである。

昭和54年、「早和果樹園」は、味に妥協のない農家7戸により設立され、創業以来「美味しい有田みかん」にとことんこだわってきた。ある時、社長の秋竹さんが「味—の美味しさをいつでも気軽に味わえるようなスイーツを作りたい」と考えた。そしてみかん本来の甘みと瑞々しさを伝えるのに、一滴の水も加えない、というこだわりから商品作りが始まった。しかし、何も加えずにジュレを作るのは不可能。だが余分なものは加えない。頑固なまでの信念が商品開発を困難にする。何度となくスイーツの専門家にも相談するが、納得する商品ができない。そんな時、ある寒天メーカーが、社長の味—に対する想いに魅せられ、協力を申し出てくれた。そして試行錯誤の後、天然素材の寒天とこんにゃく粉を使用した、みかん果汁91%の究極のスイーツ「味—ジュレ」が完成する。

「美味しいでしょう。甘いでしょう?」。まるで孫でも自慢するように、照れながらも愛情のこもった笑顔で苦勞話を語る目の奥には、みかんを知り尽くした生産者としての誇りと意地が輝いていた。



みかんの全てを知り尽くしている早和果樹園の秋竹新吾社長。



太陽の光をたくさん浴びた美味しい「味—みかん」



みかん製品の数々は、有名ホテルや大手百貨店でも取り扱い。