

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

ご褒美夏デザート☆☆わかやまの桃はいかが？

甘〜い香りが漂っています♪



みずみずしい桃…「いただきまーす！」
(食べる2〜3時間前に冷蔵庫で
冷やすとおいしさアップ)



和歌山県の桃は紀ノ川流域を主な産地とし、水はけの良い砂地と温暖な気候の下で育てられています。果実1つ1つに袋をかぶせて病害や虫から桃を守るなど、生産者のたゆまぬ努力によってできた上品な色・甘い味・豊かな香りの三拍子が揃ったわかやまの桃。

暑い日が続く中、高級感溢れる桃を“ご褒美デザート”として、そのまま食べるのもGood！ですが…オシャレで贅沢なピーチのブラマンジェ作りに挑戦してみたいはいかがでしょうか？今回、わかやま大好きサポーターの料理教室の安田先生が、わかやまの桃を活かした簡単レシピを伝授して下さいました。

☆☆贅沢ピーチのブラマンジェ☆☆

濃厚なミルク味のブラマンジェと自然な甘さが際立つピーチソースの絶妙なハーモニー♪

☆材料(2個分)☆

- ・わかやまの桃 1個
- ・牛乳 130ml
- ・バニラエッセンス 適量
- ・生クリーム 80ml
- ・砂糖 20g
- ・粉ゼラチン 6g
- ・砂糖 大さじ 1
- ・レモン汁 小さじ 1

☆作り方☆

- ①鍋に牛乳・バニラエッセンスを入れ、弱火にかけて温める。
- ②火を止め、砂糖と粉ゼラチンと生クリームを加え、よく混ぜて溶かす。
- ③粗熱をとって冷蔵庫で固めると、ブラマンジェが出来上がる。
- ④桃は皮をむいて種を除き、1/8を1cmの角切りにする。
- ⑤残りの桃をミキサーに入れ、そこにレモン汁・砂糖を加えてピーチソースを作る。
- ⑥③のブラマンジェが固まったら⑤を流し入れる。
- ④の角切りにした桃をトッピングして完成〜！



桃を食べて、あなたも桃美人♪

桃はおいしいだけではありません！桃には体に優しい栄養分がたくさん含まれているのをご存じでしたか？

☆美肌美人☆

桃は食物繊維が豊富。この食物繊維は便秘解消の効果があることで知られています。体の中からキレイにしていこうと、美肌美人になりましょう♪

☆スリムボディ☆

桃には糖質や脂質の代謝を助け、エネルギーを作り出すのに必要なビタミンのナイアシンが多く含まれており、新陳代謝の促進が期待できます。



あら川の桃を使ったランチパック～桃ジャム&ホイップ～が新発売！

山崎製パン株式会社から人気商品「ランチパック」のご当地シリーズとして「桃ジャム&ホイップ(和歌山県産あら川の桃ジャム使用)」が7月1日に新発売！この商品には原材料として県産品を使用し、本県との協力により開発されたものであることを示す和歌山県食材提案のマークが入っています。

この夏は、ランチパックを片手にわかやまのビーチへ出かけよう！



わかやまのMOMO (PEACH)、シンガポールへ行く



今年度の海外プロモーションの第1弾として、7月5日から1週間、シンガポール伊勢丹で桃をメインとした「和歌山フェア」を開催！

他にも、わかやまの桃は台湾や香港など東アジアへも輸出され、大変人気があるんですよー！この調子で、世界中の人達にWakayama Peach を届けていきます！！

←売り場はわかやまの桃一色♪(今年のフェアの様子)

桃源郷へようこそ

ここは桃色の霞とほのかに甘い香りで包まれた場所、和歌山県紀の川市桃山町。その光景はまるで「桃源郷」のよう。毎年4月上旬ぐらいが見頃となっています。

詳しくは、あら川の桃振興協議会のHPをチェック！
(<http://www15.ocn.ne.jp/~aramomo/index.html>)



～編集後記～

梅に続き、7月10日は大阪市中央卸売市場で“桃のトップセールス”が行われます！7月は…絶品!!わかやまの桃を味わってくださいね～♪

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課

検索

わかやま喜集館

検索

わいわい市場

検索

携帯はこちら→

