

## ♪ 真夏に冷たいスイーツを召し上がれ♪

残暑とはいえ、まだまだ暑い毎日が続いていますね。  
暑い昼下がり、夕涼み時…一服の清涼感に和歌山“発”の冷たいスイーツはいかがですか？



和歌山のご当地スイーツ「わかやまポンチ」がアイスになって  
東京の北千住に登場！



### 『食職キッチン』のわかやまポンチは テイクアウトのアイスパフェ！

兵庫県神戸市で“わかやま産品応援店”としてPRに取り組んでくれている『食職キッチン』が、今回、ルミネ北千住店にお店をオープン！  
その商品の一押しは、2種類の「わかやまポンチアイスパフェ」！

#### ①「白桃キャラメル」

基本的なトッピング(南高梅の甘露煮、温州みかん、サクランボ)に、ほろ苦い焦がしキャラメルのジェラートに甘酸っぱい白桃のソルベを合わせ、白桃をトッピング。

#### ②「マンゴーココナッツ」

基本的なトッピングにまるやかなココナッツミルクのジェラートにマンゴーシャーベットを合わせマンゴーをトッピング。  
和歌山県の果実と、アイスクリームとの相性は抜群!!

期間限定: 8/1 ~ 8/31



わかぱん

〈店名〉 食職キッチン LUMINE北千住店  
〈場所〉 LUMINE北千住店 1F (東京都足立区千住旭町42-2)  
〈アクセス〉 北千住駅直結(JR常磐線、東京メトロ千代田線・日比谷線、東武線、つくばエクスプレス)



「食職キッチンLUMINE北千住店」では、和歌山県産のフルーツをふんだんに使用した食職の厳選スイーツをご用意。上記アイスパフェの他にも、わかやまフルーツまるごとゼリー、アイスモナカ(柚子味、マンゴー味、イチゴ味など5種類)、秋津野「きてら」の果実ジュースや和歌山産みかんを使用したチーズケーキなどを多数取り揃えております。是非ご賞味下さい。」  
by 食職キッチン 社長



### わかやまポンチとは…

日本一のフルーツ王国和歌山のご当地スイーツ。県内を中心に、現在46店舗。

わかやまポンチとは？(定義)

1. 和歌山県産の梅の甘露煮またはシロップ漬け等が使われていること。
2. 和歌山県産フルーツが1つ以上使われている。
3. 使用しているフルーツについて説明がある。

## ～コンビニスイーツ・わかやまポンチ第3弾 スタート～

子どもたちが考案した「わかやまポンチ」がコンビニスイーツとして商品化されるという、ファミリーマートとの協働企画、「コンビニスイーツ・わかやまポンチ」も今年で3年目。先月13日、和大大附属小学校の4年B組による商品試作コンペが実施されました。コンペの様子、近畿圏内でのファミリーマートでの販売時期等の詳細に関しては後日お知らせします。



# ご当地 “和歌山ひんやりスイーツ” の紹介です！

和歌山夏の行楽地・南紀白浜(千畳敷の土産店)で、珍しいスイーツを発見!! 是非食べに来て下さいね!

## 《ひろめソフトクリーム》



“ひろめ”は知る人ぞ知る和歌山の特産品です。コリコリとした歯ごたえが特徴の海藻。“ひろめ”を湯通しのうえ刻み込んだソフトクリームは、舌で探すと本来のひろめ食感と潮の香りが味わえます。夏の海辺にぴったりのソフトクリームです。

## 《じゃばらソフトクリーム》



“じゃばら”は和歌山県だけに原種原木が自生していたユニークな柑橘。邪気を払う程の野性味のある酸っぱさから“じゃばら”の名前が付いたほど! 「じゃばらソフトクリーム」は、果汁以外に果肉・果皮まで丸ごと使いながらも、ミルクとブレンドすることで、マイルドに仕上げています。



茜・千畳茶屋

### 千畳敷

名のとおり広い岩畳を思わせる大岩盤三段壁・円月島と並んで、白浜町の景勝地として知られている。国の名勝に指定されている。



## 《千畳氷》

冬の終わりに出回り始める何種類もの春柑橘たちは、控えめな甘みに酸味や苦みが混ざり合い、さっぱりとした大人な風味。

地元特産の柑橘類を砂糖とつけ込み、店長お手製果実シロップを作成! そのシロップをかき氷にかけて完成するのが“千畳氷”。

シロップと果実をたっぷりかけたかき氷は、柑橘の酸味とシロップの甘さが後味爽快です。



おしゃれに並べられたシロップの瓶

(じゃばら、甘夏、木成りハッサク、清見、不知火、セミノール、カラマンダリン)

## スイーツについて、「茜・千畳茶屋」の店長さんにお話を伺いました!

わかぱん:「どうして、こういったスイーツを開発しようと思ったのですか?」

店長:「観光客の方にオススメできるような、地域性が溢れ、白浜にしか無いものを作りたいと考えておりました。試行錯誤を繰り返し、地元の特産物を使用したご当地ものになったと思います。今後、ご当地名物として、お客様に喜んでもらいながら、広まっていつもらえたら嬉しく思います。」

わかぱん:「ありがとうございます。南紀白浜の新名物となりそうですね!」

暑い今年の夏は、“和歌山ひんやりスイーツ”を食べ、爽快になろう!!

発行：和歌山県庁食品流通課内

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

まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ [e0717001@pref.wakayama.lg.jp](mailto:e0717001@pref.wakayama.lg.jp)

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

わいわい市場の携帯はこちら→



わかぱん