



肉のたれ味のジャーキー

り(0120・544710)の人気焼き  
れを味付けに採用した「焼肉の  
ビーフジャーキー」

30代のグルメ情報に敏感な男女  
ゲット。フルーツの甘さと香味  
コクがきいた「エバラ黄金の味  
」をふんだんに採用。隠し味に  
風味を加え、焼き肉の味を再現  
パッケージには同たれの瓶を大  
置し、コラボ商品であることが  
で分かるようにした。

私、315円。7月4日)

## 緑黄色野菜をたっぷり

マスタード・シード22の「プレミアム サラド」

広島産の緑黄色野菜をたっぷり使  
って作った冷菓(ジェラート)「プ  
レミアム サラド」

「これまで味わったことがない野  
菜のおいしさ」をテーマに、地元の  
イタリア料理レストランと共同開発  
した。いずれも糖度12度以上の野菜  
を使用し、なめらかな食感の冷菓に  
仕上げた。味は「とまと」「アスパ  
ラ」「にんじん」「そらまめ」の全  
4種類。各90ミリ入り、525円。8  
個入りのギフトセット(4種×2個、  
4725円)もある。ネット販売。

「とまと」はブランドイチゴに匹  
敵する高糖度(13.7度)のトマトを  
70%以上使用した。新鮮なトマトを  
丸かじりしたようなおいしさがあ  
る。原料野菜の風味を生かすため商  
品ごとに乳成分の割合を変えてお



り、そのため種類別では「とまと」  
は氷菓、「アスパラ」はラクトアイ  
ス、乳成分が多い「にんじん」と「そ  
らまめ」はアイスマルクとなる。

発売元はマスタード・シード22(広  
島県東広島市、082・422・6312)。

## この一品

〈開発者から〉

当社は、地元広島の新地域ブラン  
ド創造企業として2009年12月に起業  
した。広島には野菜づくりに真剣に  
取り組んでいる生産者が多くいるた  
め、そうした方々のお役に立てれば  
と、従来にない加工食品の開発に取  
り組んでいる。

従来品に野菜を主原料にしたカッ  
プアイスがあるが、今回は原材料や  
レシピを見直し、高級感のある冷菓  
の新シリーズを狙った。特に、原料  
野菜を高糖度なものに限定したのが  
売り物。いずれも、通常の野菜の約  
2倍の糖度だ。ソラマメはゆでてか  
ら1つずつ皮を手むきするなど、手  
間もかかっている。広島発の野菜ア  
イスをぜひご賞味いただきたい。

(社長の岸保宏さん)