

三重・JA伊勢管内産夏秋イチゴ

地元洋菓子店で商品化



夏秋イチゴを使用したケーキ

元洋菓子店に提供することが決まった。

同店のオーナーによると、国産のイチゴが入手しにくい夏から秋は輸入産のイチゴを使っていたが、品質にムラがあったという。

「市内でイチゴ栽培をしていると聞き、ぜひ使用したいと思った。

夏秋イチゴは小ぶりで色味が良く、ケーキにも使いやすい」と話す。

夏秋イチゴを使用した商品は、10月ごろまで販売される予定。

【三重・伊勢】JA

伊勢は7月中旬から、伊勢市にある洋菓子店

もの。主力のショートケーキやデコレーションケーキなど6種の商品に使用される。

「菓子職人 ラ・ムー

ル」へ、同JA管内産夏秋イチゴを提供して

夏秋イチゴはほとんど酸味があり、ケーキなどのトッピングに向

いている。同JAの子会社(株)めぐりん伊勢が、本年度から試験栽培した

どへの提供を進め、地