

マイヤーレモン手軽に

ドライフルーツ販売開始

【三重・伊勢】JA伊勢は、地場産マイヤーレモンのドライフルーツを商品化し、販売を始めた。地域住民にマイヤーレモンの生産に対する認知を高めるとともに、観光需要も期待する。

商品は、マイヤーレモンを皮ごと輪切りにして、低温加工でシロップ漬けにした後、乾燥すること

三重・JA伊勢

で、しっとりとした食感に仕上げた。味わいにもこだわり、優しい甘さと皮のほのかな苦味が感じられるよう工夫した。

パッケージには、商品のイメージの写真を載せた。黄色いマイヤーレモンの後ろに、熊野灘をイメージした海のイラストを配置し、爽やかさを表現した。

商品化に当たってJAは「加工品検討委員会」を立ち上げ、味やパッケージ、価格などを検討してきた。直販課の担当者は「商品は持ち歩きに便利で、いつでも手軽に食べられる。疲れた時のエネルギー補給にも最適だ。たくさんの人に手に取ってほしい」と話す。

価格は1袋(30g)270円。

鳥羽マルシェなどで販売し、JAのグリーンコープや直販課でも注文を受け付ける。

ドライフルーツをPRするJAの職員

