

氷見・美濃加茂

特産品がジェラートに

2会議所が共同開発

水見商工会議所（富山県）と美濃加茂商工会議所（岐阜県）は2018年12月15日、共同開発したカップ入りジェラートの販売を美濃加茂市内のぎふ清流里山公園おんさい館（岐阜県特産物売店）で開始した。ジェラートは美濃加茂市の特産品である高級干し柿「堂上蜂屋柿（どうじょう）」を原料とした。両所は01年に友好提携を結んで以来、視察研修やイベント時の出店など相互に交流を重ね、17年に日本商工会議所の「平成29年度地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」採択事業の一環として特産品を生かした商品開発を開始。美濃加茂側が特産品を選定し、氷見側が会員事業所から

「浅野や赤味噌」が特産品を決定し、氷見側が会員事業所から

「浅野や赤味噌」が特産品を決定し、氷見側が会員事業所から



アイデアを募った。5社から10種類以上の試作品が提案され、両所は試食会や昨年2月上旬に東京ビッグサイトで開催された「第23回グルメ&ダイニングスタイルショー春2018」出展時の試食提供を通じて好評だったジェラート専門店川田食品の商品を採用、商品化した。

柿の果肉をふんだんに使った「堂上蜂屋柿」は380円（税込込み）、日本酒品評会で数々の受賞歴を持つ御代桜醸造の吟醸酒かすを使った「御代桜吟醸酒粕」と老舗みそ醸造会社の伝統の味が生きた「浅野や赤味噌」は共に290円（同）。今後は地域の土産物店やスーパードなどへ販路拡大を目指す。

美濃加茂の特産品を使ったジェラート各種