

東京清瀬市みつばちプロジェクト

ブルーベリー アーモンドミルク ジェラート



9月11日(土)より市内セブン・イレブン限定で販売開始

(一部東久留米市の店舗もあり)

商品概要

【販売価格】399円(税込み・120^{ミリ}容器)

【販売店舗】市内及び東久留米市内のセブン・イレブン計14店舗(清瀬元町1丁目店、清瀬駅北口店、清瀬中清戸5丁目店、清瀬元町2丁目店、清瀬野塩1丁目店、清瀬下宿2丁目店、清瀬梅園2丁目店、

清瀬中里5丁目店、清瀬駅南口店、清瀬野塩4丁目店、東久留米幸町4丁目店、東久留米八幡町3丁目店、東久留米中央町2丁目店、東久留米駅北口店)

昨年、市制施行50周年記念として開発・限定発売し、人気を博した「はちみつチーズジェラート」。このジェラートシリーズの第2弾として、今年も株式会社高島屋のプライベート・ブランド「ジェラテリア・パンチェラ」監修のもと、市内の坂間園芸産ブルーベリーを使用した新商品「ブルーベリーアーモンドミルクジェラート」が完成しました。商品について、監修を行った藤巻貴宣氏と、ブルーベリーを提供していただいた坂間園芸代表・坂間忠氏にお話を伺いました。☎建築管財課管財係 ☎042-497-1841

Interview インタビュー **藤巻貴宣氏** (ジェラートル代表)

Interview インタビュー **坂間忠氏** (坂間園芸代表)

健康志向の方にもおすすめのジェラートです

昨年は「はちみつチーズジェラート」を出ささせていただきました。今回は市内の坂間園芸さんのブルーベリーを使ったり、ラベルシールの作業を市内の福祉作業所の方をお願いできたり、さらに販売も清瀬市内のセブン・イレブンさんということで、清瀬市のなかで盛り上げられた、こうした取り組みに参加できてうれしいです。

ブルーベリー単体のアイスや、アーモンドミルクのアイスというのはあるのですが、この組み合わせはあまりなくて、でも、ただ合わせただけっていうのもおもしろくないので、先にブルーベリーソースを入れ、後からジェラートを充填して容器側面にソースが回り込むようにしました(下写真)。

「kiyohachi」は、今回はブルーベリーソースに混ぜました。清瀬のはちみつはさっぱりしていて、クセがないんですよ。今回使ったブルーベリーは少しだけ酸味が強かったので、通常は砂糖で抑えるところをはちみつの力で甘くしました。この調合はかなり時間がかかりました(笑)が、いい具合にできたと思います。

ブルーベリーは目の疲れをやわらげてくれる成分(アントシアニン)があって、アーモンドもビタミンEや食物繊維などが豊富ということで、昨今健康成分が注目されているじゃないですか。ですから、健康志向で、でもジェラートを楽しみたいという方にもおすすめできます。



ブルーベリーソースがアーモンドミルクのジェラートを包み込む

無農薬なので安心して召し上がれます

もともと^{かき}花卉(観賞用植物の栽培)を扱っていて、花卉はおもに春と秋がシーズンで夏や冬場は商品もあまりなかったんです。でも、うちは畑もあったので、夏にブルーベリーをはじめました。もう25年くらい前ですね。ブルーベリーは、果樹のなかでも消毒する必要が少なくていいんです。花卉の作業もあるので、ブルーベリーだけに手をかけられないってこともあったのも選んだ理由ですね。今は年間1,000キロくらいは収穫しています。

うちのブルーベリーは、化学肥料未使用、無農薬、除草剤不使用なんです。だから虫もついてしまうんですが、広がる前にすべて手摘みで対処しています。消毒はしなくても手間はかかるんですよ(笑)。なので、どなたでも安心して召し上がっていただけます。

うちもブルーベリーのシャーベットやジャムなどの加工品を作っていたんですが、「清瀬市みつばちプロジェクト」とは前からお付き合いがあって、それでジェラート専門家の藤巻さんに作っていただけたというのもおもしろいなと思ってご協力させていただきました。楽しみですね(取材時は試食前)。

このほかに、今イチジクの栽培に力を入れていて、おいしいですよ(笑)。収穫数がまだあまりないと、棚持ち(出荷してからの日持ち)が悪いのでジャムなどの加工品が多いですが、栽培数も増やしてます。

大好評「清瀬みつろうラップ」常時販売開始!

今年6月から限定的に販売していた「清瀬みつろうラップ」は、大変好評で常時販売のご要望をいただいております。

このたび、郷土博物館限定で常時販売の窓口を設けましたので、ぜひご利用ください。また、商品ラインナップも拡充しました。用途に合わせてサイズをお選びください。

【販売場所】郷土博物館

【販売日時】火～日曜日の午前9時～午後5時(月曜日休館)

【商品ラインナップ及び価格】右表参照
☎建築管財課管財係 ☎042-497-1841

みつろうラップ完成品

サイズ(単位:ミリ)	価格(税込み)	主な用途
小 100×100	390円	コップ、ピンのおふた
中 150×150	550円	大根などの大きい根菜の切り口
大 250×250	830円	皿、おにぎり、パン
大 直径250	830円	同上
特大 300×300	990円	同上
特大 直径300	990円	同上

みつろうラップキット、他

サイズ(単位:ミリ)等、他	価格
250×250の布と、みつろう(粒)15 [㍎]	660円
みつろう(粒) 30 [㍎]	780円



みつろうラップ完成品各種(左)、みつろうラップキット(左下)、みつろう(右下)。キットにはみつろうラップの作り方も同封されています。



納税にご協力を

■夜間納税・納税相談 ☎ 9月29日(水)・30日(木)午後8時まで
■日曜納税・納税相談 ☎ 9月26日(日)午前9時～午後4時

■土曜納税・納税相談 ☎ 9月11日(土)午前9時～正午
☎ いずれも市役所徴収課窓口 ☎ 徴収課徴収係 ☎042-497-2045