

「緑茶やアイスコーヒーと一緒に楽しんで」と地元の多摩川梨を使った和菓子でPRする山中さん



推し の一品!!

8月号

JAセレサ川崎

多摩川梨羊羹
多摩川梨のみるくまんじゅう

広がる爽やかな梨の香り

川崎市内で栽培される「多摩川梨」を使った和菓子「多摩川梨羊羹」と「多摩川梨のみるくまんじゅう」。どちらも口に入れると爽やかな香りが鼻に抜ける、上品な味わい一品だ。「梨の風味が感じられる特産品で、手土産として人気がある」とJAセレサ川崎営農経済本部販売対策部販売課の山中二郎さん。

2019年、天候不順によって、果肉の一部が透き通った状態になり食感が落ちる「みつ症」が多く発生した。廃棄処分となる梨約1トンを、JAセレサ川崎が買い取りピューレに加工。これを活用して翌年、地元の老舗和菓子店「菓子匠末広庵」と新たな魅力の2商品を共同開発した。

「多摩川梨羊羹」は淡い色調で、梨の自然な甘さが引き立つ。「多摩川梨のみるくまんじゅう」はピューレを白あんに混ぜ込み、バターが香る皮で包んだ。手軽に食

べられる一口サイズで、パッケージも軽やかな印象に仕上げている。どちらもピューレの配合に試行錯誤したという。

通年販売なので、収穫期以外でも梨の風味を楽しむことができる。現在は主に規格外の梨を利用し、食品ロス削減と農家の収入維持に一役買っている。山中さんは「羊羹は冷やすと、食感が変わって美味しくなる。暑い季節は冷たい緑茶や、アイスコーヒーと組み合わせるのもおすすめ」と話す。

「多摩川梨羊羹」は1本420グラムで1980円、「多摩川梨のみるくまんじゅう」は5個入り900円。セレサモス麻生店、宮前店のほか「末広庵」6店舗とオンラインショップで購入できる。

セレサモス麻生店

川崎市麻生区黒川172

☎044-989-5311

セレサモス宮前店

川崎市宮前区宮崎2-1-4

☎044-853-5011

両店舗共通【営業時間】9:30~15:00

【定休日】毎週水曜日・年末年始



JAセレサ川崎HP