

JA横浜

浜なし ふるふる
横浜メロン ふるふる

10月号

推し
の一品!!

JA横浜オリジナル商品
として発売開始した
「ふるふる」を手に
PRする五井次長



ハマの新デザートが誕生

この10月、新たな横浜土産にピッタリな逸品が産声を上げた。「浜なし ふるふる」と「横浜メロン ふるふる」。地場産フルーツの優しい甘みと、柔らかな食感が味わえるJA横浜発の新デザートだ。

作り方は簡単、牛乳と混ぜた後、冷蔵庫で30分ほど冷やすだけ。「お子さまと一緒に作っていただける商品で、次世代のお客さまとの関係作りも大切にしたいとの思いを込めました」。JA横浜で企画開発を担当した総務課の五井清子次長、事業企画室の安達公一次長、岡部将樹係長は胸を張る。

「浜なし」は「かながわブランド」に登録されている誉れ高きフルーツをピューレ状にしたことで、さっぱりした甘みだけでなく、果実感も楽しめる。一方の「横浜メロン」は、JA横浜の職員が汗して育てた「ムーンライト」の果汁を使う。品種特有の高い糖度を生かし

つつ、ほど良い甘みになるように試食を繰り返して完成させた努力の品だ。

美味だけではない特徴がもう一つ、SDGs（持続可能な開発目標）の実現を意識したところにある。浜なしのピューレは市場に出回らない規格外のもので製造し、メロンはそもそもロスをなくすために加工用として栽培している。

『「もったいない」を「美味しい!」に』を合言葉にするJA横浜の取り組みが形になった「ふるふる」。JA横浜「ハマッツィ」直売所（「舞岡や」を除く）で販売している。どちらも1袋150g入りで290円。10月に組合員向けに開催した催しで配ったところ、好評を博したという。五井次長は「市内で梨やメロンが生産されていることを知っていただき、横浜の農業を応援してほしい」と話す。

こちらも随時更新中!
ぜひご覧ください!

JA横浜

【本店所在地】
横浜市旭区二俣川1-6-21
☎045-414-0001



◀JA横浜HP

「ハマッツィ」直売所▶
Instagram

