

# ヤマブドウに新食感

## 岩泉産業開発

# 飲むゼリーを商品化

岩泉町乙茂の第三セクター・岩泉産業開発(三田地正人社長)は、町内産のヤマブドウを使ったゼリー飲料「山ぶどう飲ゼリー」を開発、九月上旬から町内を中心に販売する。町内のヤマブドウ生産量は年々増え続ける見込みで、新たな独自商品で消費拡大を狙う。ゼリーは飲むタイプで扱いやすく、社員は「手軽におやつ代わりにごちそう」とPRする。



## 生産増加 消費拡大へ

同社は今年四月、町内の生産者が増えたことから「生産過剰」状態となっているヤマブドウの有効活用と、産出量日本一を誇る本県のヤマブドウを広くPRしようとするゼリーの開発に着手。観光シーズンに合わせるため、わずかに五カ月間で販売までこぎ着けた。

ゼリーはパウチ包装され、手で押し出して飲むタイプ。食物繊維が多く含まれ香料は不使用。原材料の半分を占める水には「龍泉洞の水」を使い、地元産の一品だ。

同社はヤマブドウの風味が前面に出るような味づくりに苦心し、何度も試

岩泉町産のヤマブドウを原材料に開発した「山ぶどう飲ゼリー」

作を重ねた。完成品は甘さを控えたヤマブドウの風味と、ゼリー独特の食感が口の中に広がる。道の駅いわいずみで八月中旬に先行販売した際は、予想を上回る売れ行きだったという。

当面は通常の商品として道の駅など町内を中心として販売する。問い合わせは同社(0194・22・4433)へ。

いそ