

グルメ

ジャムとディップの新ブランド

県産フルーツや野菜を使用

パン店フェテ・ド・パン

パン・菓子類の製造販売の(株)敬明(けいめい、合志市幾久富)が同地で経営するパン店フェテ・ド・パンは10月1日、ジャムとディップの新ブランドを立ち上げた。

ブランド名は「フィールドジュエリー」。第一弾商品として5種類を販売。「南阿蘇産イチゴとナッツのジャム」は、水耕栽培の四季成りイチゴ

を使用し、酸味をいかしながらラム酒と合わせてナッツの食感をプラスした大人向けのイチゴジャム。「熊本マンゴ」とバナナジャム」はマンゴ

ーをふんだんに使い、バナナとパイナップルでミックスジュースのように懐かしさを感じる味に仕上げている。「熊本レモンのマーマレード」は、レモンの酸味をいかすため長時間煮詰めることで、とろつとして粘りが強く、酸味も程よく残している。「熊本のくり&ミルク



▲第一弾となる5種類のジャムやディップ



▲合志市幾久富にあるパン店フェテ・ド・パン

ジャム」は、いくくり(すもも)の優しい酸味に練乳ミルクの甘みを加え、好みでジャムとミルクをかき混ぜて食べる。「熊本パセリ&オニオンディップ」は、栄養価の高いパセリをオニオンガーリック入りのオリブオイルであえ、フランスパンにのせて食べるのがお薦めという。140g入りで、価格は各750円。

同店は、合志市で生産された食材を使った料理や加工品を提供・販売する店舗に対し、合志市が認定する「合志のうまかもん店」の登録第1号店。地産の食材を使った商品開発に取り組んでいる。