

「市岐商デパート取締役 いちじくを使った商品開発『いちじくドライのパウンドケーキ』を試食
(2013. 10. 24)

市岐商デパート取締役が、ブルーベリーを使った商品開発でもお世話になっている、“いちじく園よしむらファーム”のいちじくを使った商品開発を行っています。

いちじくの生産時期は、9月から10月と限られています。そのため、材料が手に入る今の季節に、来年度に向けてアイデアを出しあい、ラ・パティスリーりぼんさんの協力により『いちじくドライのパウンドケーキ』を試食用に作ってもらいました。いちじくの素材を生かすために、皮付きのままのいちじくをカットし、オーブンレンジで、じっくり時間を掛けてドライ状態にしたものを使用しています。

試食を行った取締役からは「凝縮されたいちじくの甘みが口の中一杯に広がりました。1カット分のパウンドケーキには、とても沢山のドライいちじくが使用されていて、お客様にも大変喜んでいただきたいと思います。改良を重ねて、ぜひ来年度の市岐商デパートに新商品として販売したい。」といった感想が出されました。



10月10日、ブルーベリーを使った商品開発でもお世話になっている、“いちじく園よしむらファーム”を訪ねました。無農薬・有機栽培で育った、甘くて美味しい“いちじく”を、商品開発に使用していきます。



1カット分のパウンドケーキには、とても沢山のドライいちじくが使用されています。



いちじくの自然の甘みが、
ドライいちじくに凝縮！！



ラ・パティスリーりぼんの協力により、商品開発を行っています！