

「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②
(2013. 11. 22)

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。

ラ・パティスリーりぼんさんの協力による『いちじくドライのパウンドケーキ』の試食は、10月に続いて2回目です。今回の試作品では、いちじくの自然の甘みに、体を温める砂糖「てんさい糖」を使用することで、体に優しい『いちじくドライのパウンドケーキ』が出来上がりました。

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1/4にカットし、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、水：砂糖を3：1の割合でしんなりするまで煮詰め、細かく刻んで使用しています。また、手作りのため、廃棄するいちじくドライも多いそうですが、愛情一杯の『いちじくドライのパウンドケーキ』の完成を目指しています。

試食を行った取締役からは「いちじくの味がしっかり出ているので、とても美味しいです。体に優しい「てんさい糖」を使用していることを、お客様にPRできると良いです。」といった感想が出ました。



体を温める砂糖「てんさい糖」を使用！

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ます。



新商品の「ブルーベリーブッセ」は、80分で完売！！



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！

