

平成 21 年 10 月 吉日

News Release

にっぽん
再発見ヒロタのチャレンジ!
ディスカバージャパン

三ヶ日 洋菓子のヒロタでは
日本各地の名産品をさまざまな
スイーツに商品化して首都圏・近畿圏に紹介。
産地の活性化を促すことで、ひいては
「ニッポン全体を元気にしていこう!」
という独自の試みに取り組んでいます。

11月1日より期間限定発売!!

オリジナルシュークリーム

静岡 三ヶ日みかん

静岡県三ヶ日町の豊かな実り、ビタミンC豊富な三ヶ日みかん

株式会社洋菓子のヒロタでは、11月1日から静岡県の浜名湖北部に広がる三ヶ日町の三ヶ日みかんを使用したオリジナルシュークリーム「静岡 三ヶ日みかん」を期間限定で販売いたします。

静岡県三ヶ日町は、静岡県の浜名湖北部に広がる河岸段丘・台地・山麓緩斜面から構成されており、浜名湖に向かった日当たりの良い南向きの斜面が多く、みかん畑が一面に広がっています。そして、実が大きく甘みの強いブランドみかん【三ヶ日みかん】の栽培地として非常に有名な地域です。

三ヶ日みかんは江戸時代中期に三ヶ日町平山地区の山田弥衛門が西国巡礼の時に紀州那智地方から「紀州みかん」の苗木を持ち帰ったのが始まり。その後、加藤権兵衛が実の大きい「温州みかん」を三河吉良地方から導入し、「紀州みかん」に代わって「温州みかん」が栽培されるようになるなど、変遷はあったものの三ヶ日町のみかん栽培は徐々に盛んになっていきました。

明治時代に入ると「温州みかん」がみかん園として植えられるようになり、大正時代に専任技術員の中川宗太郎がこの三ヶ日の土地と気候に合わせた画期的なみかん栽培技術を普及させたことで収穫量が増え、品質が良くなっていきました。

こうしてみかん栽培が普及し、昨今のブランドとしての【三ヶ日みかん】が確立されたそうです。

私たち洋菓子のヒロタでは「ディスカバージャパン」の一環として、日本中から旬の素材を求めるなか、この【三ヶ日みかん】と出会い、ビタミンC豊富な甘い果実をまるごとピューレにし、果実の味わいと香りをふわふわのシュークリームにとじこめました。さっぱりとした口溶けが魅力です。



商品概要

商品名 : オリジナルシュークリーム
静岡三ヶ日みかん

内容量 : 4個

販売売価 : 300円 (税込)

販売期間 : 2009年11月1日～12月31日
(売り切れ次第販売終了とさせていただきます。)