

兵庫県オリジナル品種のいちご「あまクイーン」 規格外品を用いたパン及びドリンクの商品化

- 本県では昨年度から、SDGsに配慮した商品の開発・販売を目指す「百貨店や商社等と連携した流通拡大促進事業」に取り組み、県産農林水産物の規格外品を活用した商品開発を推進しています。
- 同事業で連携している兵庫県立大学国際商経学部グローバルビジネスコースのプロジェクトセミナーにおける「あまクイーン」の規格外品の活用を目指す約1年がかりのプロジェクトを経て、学生が考案したパン及びドリンクが商品化され、8月1日よりフレッシュカフェで販売されます。

1 概要

- 販売開始日 令和6年8月1日（木）
- 販売場所 フレッシュカフェ 全5店舗
（梅田店、十三店、茨木店、西宮北口店、六甲店）
- 販売商品 あまクイーンのちぎりパン"いちごが主人公"
ストロベリーブーケサイダー



2 産地の課題など

- 今回使用する「あまクイーン」の産地では、年間1,500～2,000kg（収穫量の約15%）が規格外品として廃棄されており、その有効活用が課題です。
- 4～6月の気温上昇とともにいちごの生育が進み、半日しか賞味期限がもたない完熟いちごについては、冷凍加工等を行っていますが、冷凍ストッカーが埋まると破棄されています。
- 本プロジェクトセミナーでは、昨年10月から取組を開始し、いちご農園への訪問や、商品販売にあたってのマーケティングプランの考案などを経て、今回の販売に至りました。
- 引き続き、こうした取組を増やし、規格外品の有効活用や生産者の所得向上につなげていきたいと考えています。

3 商品のPRポイント

- 使用している規格外品の「あまクイーン」は、一般的に市場で販売される規格に合致しない形や大きさを持ついちごです。これらのいちごは、外観だけが規格に適合せず、味は規格品と変わりません。
- 「あまクイーン」使用のジャムを包んで焼き上げ、仕上げにホイップを注入したちぎりパンと、同じく「あまクイーン」使用のジャムの優しい甘みに、爽やかなエルダーシロップとミントの香りでシュワっとはじけるサイダーをお楽しみください。