

新たに3品目が亀山ブランドに認定されました



(1) きみの庭 井上貴美子

「亀山抹茶フロランタン BOX」

- ・希少な亀山市産抹茶100%使用。
- ・北海道産バター100%使用。
- ・三重県産あやひかり使用。
- ・BOXには、東海道五十三次の全宿場名と47番目である関宿を表記し、洋菓子の洋の雰囲気の中にも「関宿らしさ」を表現。関宿土産として手に取っていただきやすい工夫が施されている。



(2) 市川大楽園 市川泰三

「ほうじ茶」

- ・「低価格」、「売れ残った茶葉で作る」というイメージの「ほうじ茶」をあえて、特別栽培（農薬使用料を半減）で育てた自園の亀山茶の煎茶の一番茶のみを使用して作った「ほうじ茶」の常識を覆す「高級なほうじ茶」。
- ・リーフタイプとティーバッグタイプの2種類。
- ・すっきり感の出るお茶の茎の部分を適度に加え、茶葉がふくらみ良い香りが出る砂煎り焙じの手法で作る。
- ・品質の高さと意外性あるコンセプトが高く評価された。



(3) 岡田屋本店 岡田和代

「AU逢うクラフトシロップシリーズ」

- ・四季の果実や野草、ハーブなどをソムリエの資格を持つ事業者がブレンドしており、心にも体にも優しい自然な味わいが特徴。
- ・亀山市産の甘夏や柚子、亀山茶を使用したシロップの他、県内の素材を使用したシロップなどがある。
- ・「逢う」をコンセプトに、人や地域との出逢いによって素材を選ぶため、今後様々なシロップが生まれる可能性がある。
- ・放置果樹等の活用など、地域と連携しながらの商品開発も今後予定されている。