

平成29年度「県中地方・地域特産品創出クラスター分科会事業」

「ふくなかすいーつ」 開発商品の紹介

テーマ「玉川村特産のさるなし」



①

焼きドーナツ(玉川産さるなし)
お菓子のくわざわ【石川町】



①さるなしの粉末とピューレを使用し、バターケーキ風にオーブンで焼きあげた「しっとり」した食感が特徴です。

②

さるなしゼリー
株式会社 亀饅【須賀川市】



②「さるなしジュース」を使用して、ゼリー状に凝固・乾燥して、食感を面白くしてみました。

③

さるなしババロア
さるなし研究会【玉川村】



③「さるなし100%ジュース」と完熟ピューレや果実を丸ごと、ふんだんに使用したジューシーさが特徴です。

④

さるなしレアチーズケーキ
さるなし研究会【玉川村】



④「さるなし100%ジュース」と完熟ピューレや果実を丸ごと、ふんだんに使用したジューシーさが特徴です。

【豆知識】「サルナシ」は、マタビ科に属する落葉つる植物で、仲間には「マタビ」や「シナサルナシ」等がある。シナサルナシを品種改良したものが「キウイフルーツ」です。サルナシは全国に自生していますが、葉柄が赤紫色であることぐらいしか目立つ特徴がなく、マタビに比べて自生数が少ない。サルナシの果実はキウイフルーツより小ぶりで、表面に毛がなく、香りが強く、かすかな酸味と甘みから「珍果」と評価する人もいます。またビタミンCなどの栄養価が高く、タンパク質分解酵素を大量に含み、疲労回復、強壮、整腸、補血などの効果があるといわれています。