

事業名

# 日光ならではの地域資源を活用した オリジナル商品の開発・製造・販売

日光産苺を使用した苺シロップと生乳のジェラードを開発

**活用した地域資源**

■いちご ■生乳

**連携者**

■有限会社山楽 ■有限会社ヤング ■株式会社アトリエ笠原 ■有限会社銜 ■シェ・ホシノ ■有限会社黒須製館所 ■株式会社一心館 ■本家やまびこ ■ニコニコファーム ■おうちごはんとりあえず ■斎藤農園 ■食堂すゞき(以上、サービス提供) ■だいまん苺園(いちご) ■鹿野商店 ■日光食の研究所(生乳)



①「日光お宝つぶ」では新グルメを開発 ②日光お宝つぶグルメ第3弾のジェラート ③④里芋の特性を利用した滑らかな食感が特徴

**事業内容**

日光ならではの地域資源を活用した、オリジナルのデザートメニューとして、地元産いちごのジェラートを開発しました。

ジェラートには、新鮮な生乳と私たちの地元日光市の厳しい寒さの中、土作りにこだわり有機肥料をメインに使った有機栽培で、自然の恵み豊かな日光連山の伏流水とともに育てられたいちごを使用。こだわりの日光産「とちおとめ」を使い、いちご農園特製の“とちおとめシロップ”をジェラートに合わせました。

また、ジェラートには、日光市で栽培された里芋を加えました。日光産の里芋は、日光の厳しい自然環境でも凍らないようにでんぷんを糖に変えるため、糖度が高く、粘りとやわらかさを併せ持っており、里芋を加えることで、通常のジェラートよりも粘りのある上品で滑らかなジェラートに仕上がりました。

**お問い合わせ先 だいまん苺園**

■住所/321-1101 栃木県日光市明神1541  
■TEL/090-2559-1117 ■FAX/0288-22-5469

**業務内容**

■苺の栽培・販売 ■スムージーの販売 ■苺ジャム・シロップの販売

**本事業への想い(将来の展望など)**

だいまん苺園 大門 勇人

日光と言えば、世界遺産に認定された日光寺をはじめとした観光地で、国内を問わず海外でもとても有名な地域です。しかしながら、そのような環境においても食の魅力が少ないと言われています。

そこで日光市で生産した地域農産物を使用し、日光の農産物の価値も上げながら日光という大地とともに多くのお客様に“日光の食の魅力”を発信するため、食につながる商品の開発・製造・販売を行っていきたくと考えています。

農商工が連携した「日光お宝つぶグルメの会」では生産者に限らず、旅館・飲食店などがそれぞれの得意分野で同じ日光という場所で新たな食の魅力を広め、より根強い日光の食文化になるものを開発しています。このジェラートも、「食の材料=地域農産物を、日光オリジナルの新しい形でお客様に届けていきたい」という想いが集まった商品なのです。

