

紀の川 LIP

—2021 年度活動報告—

紀の川市＝“フルーツのまち”へ

紀の川市は和歌山県北部に位置しています。清流・紀の川の豊富な水資源と山々に囲まれているからその肥沃な土壌、温暖な気候を最大限に利用して、1年中、様々な農作物を生産しています。農業産出額全体では和歌山県内1位を誇り、「あら川の桃」をはじめ、はっさく、いちじく、柿、キウイフルーツ、いちごなど四季折々の果物が収穫できる全国有数の果物産地です。

紀の川 LIP は、“紀の川フルーツ”を使用したスイーツの開発を通じて、「紀の川市とそのフルーツ

の魅力を発信すること」と「協力店舗様をより多くの市民に利用していただき、地域コミュニティを活性化すること」を活動目的としています。そのためには自分たちの“食べたいスイーツ”ではなく、ターゲットに求められている商品は何かを分析し“売れるスイーツ”を開発する必要があると考えています。活動内容は主に、「統計の勉強」「店舗調査」「スイーツ開発」の3つです。統計学に関する書籍や統計ソフトを用いて、収集したデータの見方・分析方法を学習し、活動に役立てています。今年度は、「藤桃庵（近鉄百貨店のお中元用アイス）」をはじめ、「MAISON FLEURIR（パン）」「mulino（チーズケーキ）」の3店舗との商品開発を進めています。次年度は、お中元プロジェクトを拡大し、さらに“紀の川フルーツ”の魅力を全国に広めていきたいと考えています。



アイス開発

“キルシュ香るホワイトチョコとバナナ苺”が大好評だった昨年に引き続き、藤桃庵さんにご協力いただき、アイスの企画を進めています。今年度は、近鉄百貨店さんの2022年お中元ギフトに掲載が決定しました。柿、イチゴ、桃、キウイをはじめとした紀の川市のフルーツをふんだんに使ったアイスセットを販売予定です。大切な方へのお中元としてぜひご利用ください。



パン開発

MAISON FLEURIR（メゾンフルーール）さんにご協力いただき、企画を進めています。無添加・天然酵母のパンをベースに味はもちろん、見た目にもこだわり、視覚でも季節を感じられるパンを目指しています。また、今回は紀の川フルーツを使用したパン以外に、紀の川市の食材を使った総菜パンにもチャレンジさせていただきました。4月上旬頃に販売予定です。是非ご賞味ください。



チーズケーキ開発

ムリーノさんにご協力いただき、スイーツの企画を進めています。ムリーノさんのメニューにあるチーズケーキをアレンジし、バイクドチーズケーキ、スフレチーズケーキ、バスクチーズケーキの3種類を食べ比べることのできるプレート企画です。その中に、紀の川市のフルーツを入れることができると考えています。5月上旬に販売予定です。是非ご賞味ください。