

## 岡山3社コラボ『酒粕あん』ジェラート開発のご案内

〈倉敷・藤戸饅頭×真庭・御前酒蔵元辻本店×真庭・ジェラート醍醐桜〉

■経緯：2015年御前酒蔵元辻本店からの酒粕ジェラート製造委託（2016年4月発売）をきっかけに、酒粕とジェラートの相性の良さに気づき、酒粕と組み合わせてジェラートに使える素材を探していました。2019年には、酒粕とチョコレートを使用した「酒粕チョコレート」を御前酒祭りでも販売し、好評を得ました。そして今、倉敷・藤戸饅頭の餡に出会いコラボ商品が完成しました。

■概要：北海道産の小豆を無添加・保存料不使用で、素材の味が活かされた「こし餡」。岡山産雄町米を半分以上磨き、醸して作る大吟醸の「酒粕」。酪農家ならではの搾りたての「ジャージーミルク」。

この三つの素材が合わさり、柔らかな小豆の風味と、大吟醸特有の華やかな香りを新鮮なジャージーミルクでつなぎ合わせてジェラートに仕上げました。

### ■商品規格：

商品名 恋するジャージーPremium 酒粕あん 399円（税別）

■販売先：ジェラート醍醐桜（店舗、通販サイト）、御前酒蔵元 辻本店（店舗）、天満屋百貨店（お歳暮ギフト）、高島屋（お歳暮ギフト）

■発売日：2022年10月10日(月)

※当日、ジェラート醍醐桜13周年感謝祭を開催し、そこで初登場予定。

■販売数：年間 10,000個

■製造者・販売者：有限会社醍醐桜

■弊社告知 SNS：Facebook「ジェラート醍醐桜 (@daigozakura)」、Instagram「ジェラート醍醐桜 (daigozakura\_gelato)」

■弊社通販アイテム：<https://shop.daigozakura.jp/items/67089342>



### 【お問合せ先】

有限会社醍醐桜

岡山県真庭市西河内 568-2

担当 山本佳代

携帯 090-9737-2140

メール yamamoto.kayo@daigozakura.jp

Tel/Fax 0867-52-0181

HP <https://www.daigozakura.jp/>

