

課題に悩む県内企業とのコラボで生まれた問題解決型スイーツ

『奈良の果実のカトルカール』 2023年12月より リニューアル販売！



株式会社奈良祥樂(奈良県生駒郡斑鳩町、代表:長瀬 裕一)は、洋菓子『奈良の果実のカトルカール』(4種)を、2023年12月よりリニューアル販売いたします。今回発表するのは、食品加工の製造過程で出る副産物や遊休農地で生産した黒米をおいしく利用した、課題解決型商品開発によって生まれたスイーツです。

■ 『奈良の果実のカトルカール』 全4種



カトルカールとは、フランス語で「パウンドケーキ」のこと。今回リニューアルしたのは全4種です。

▶梅酒の実のカトルカール

梅酒の芳醇な風味と梅の実のさわやかな酸味が香る、しっとりリッチな味わい。

▶八朔のカトルカール

八朔ピールのほのかな苦みがケーキの甘さを引き立て、洋酒の風味が香る大人のおいしさ。

▶柿とミックスフルーツのカトルカール

柿・梅の実・八朔ピールと、奈良のフルーツが贅沢に入る奈良づくしの一品。ザクザク食感で多彩な味わい。

▶黒米のカトルカール

古代米の黒米を手軽に食べられる、味わい深い一品。聖徳太子の時代、古代のロマンを感じてください。

■SDGsポイント:食品加工時の副産物、規格外果実、遊休農地の活用



当社は製品づくりをするにあたり、多くの農家様、企業様とお取引があります。それぞれに抱えていらっしゃる課題があり、それらをひとつずつ解決しているうちにカトルカールはシリーズになっていきました。例えばダイスカットにして使用している梅の実は、梅乃宿酒造様が梅酒を、八朔の皮は松田果樹園+様がジャムを、干し柿、柿スライス、柿の果肉は五條の果樹園や近畿大学が柿ワインを、それぞれ製造した際の副産物です。このような副産物の利用は食品廃棄物の削減に寄与しています。また黒米の活用は斑鳩町の農業課と観光協会による遊休農地活用の一環です。

『奈良の果実のカトルカールは、規格外果物を使用し、規格外のおいしさを生み出したお菓子なのです。』

■これまでの取り組み事例 奈良祥樂の課題解決実績



奈良祥樂は2020年8月に現在の組織に変更されましたが、それ以前の2015年から2020年7月までも同名の奈良祥樂としてさまざまなお菓子をつくり続けてきました。そのころからの一番の強みは、菓子業界に新たな風を吹かせる、独自商品の開発力です。食品メーカー様、原料・食材などの生産者様、地方自治体、大学などと連携してきました。地域一体となり、食・農・観光の発展に尽力していくことが、変わらず抱き続けている願いです。下記はコラボ商品の一例です。

- ▶らほつ饅頭…栗かぼちゃあん:山添村の栗カボチャを餡に加工。
- ▶黒米ふきよせ…斑鳩町観光協会コラボ商品。奈良県斑鳩町産の黒米を使用。
- ▶食べる飴 古都華…奈良県平群町のブランド苺 古都華 を使用。

【お問合せ】会社名: 株式会社奈良祥樂 担当者: 広報 川西 美喜

所在地: 【本社】〒636-0116 奈良県生駒郡斑鳩町法隆寺1-5-29 TEL: 0745-74-0526

E-mail: info@nara-shogaku.jp

URL: <http://nara-shogaku.jp/>