

日付 2022/3/28

報道関係者各位
プレスリリース

有限会社 醍醐桜

イル・リコッターロとジェラート醍醐桜のコラボ商品のご案内

今まで廃棄していたホエイをジェラートにアップサイクル

■概要：蒜山でジャージーミルクを使用したチーズ製造を手がける「イル・リコッターロ」竹内さんからの、チーズを作る際に出る副産物のホエイでジェラートを作れないか？という相談から始まった商品です。これまで廃棄せざるをえなかったホエイを、両社の協業による試行錯誤を経てジェラートへアップサイクルさせることに成功しました。資源を地域内で循環させるサステナブルな取り組みが『GREENable (グリーンナブル) ※』の理念に合致することから、その新商品として販売していく運びとなりました。

※『GREENable (グリーンナブル)』は、自然や緑を意味する“GREEN”と、持続可能を意味する“Sustainable”を掛け合わせた造語で、商品やサービス、体験などを通じて持続可能なライフスタイルを拡げる“コミュニティ・ブランド”です。真庭市と㈱阪急阪神百貨店が共同で立ち上げました。

商品開発したのはホエイの優しい発酵の香りがクセになる「MEGURU GELATO ホエイとミルク」と、山椒のような風味が特徴の姫レモンを使用し、フルーティかつビターな酸味のきいた「MEGURU GELATO ホエイと姫レモン」の2種。

■商品規格： 商品名 MEGURU GELATO ホエイとミルク 120m l 432 円 (税込)
MEGURU GELATO ホエイと姫レモン 120m l 432 円 (税込)

■発売日：2022年4月6日(水) 阪神梅田本店8階催事(タイトル:アイスクリームピクニック)で先行販売。
その後、GREENable HIRUZEN、ジェラート醍醐桜、イル・リコッターロ等を予定。
※ホエイの量と販売量を調整しながら展開。

■販売数：年間 各 5,000 個を想定。

■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)

■PR 動画：<https://www.youtube.com/watch?v=Az7NcLTsYaM>

【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
Mail: yamamoto.kayo@daigozakura.jp
Tel/Fax: 0867-52-0181
HP: <https://www.daigozakura.jp/>

