



# みおしずくテリーヌ

根津 ももこ 氏 (macaron&chocolat FUSE)

## 製作者のコメント

たくさんの想いが詰まったみおしずくが長く愛され続けるブランドになる。

そんなお手伝いが少しでもできるように3つのことを大切に「テリーヌみおしずく」を考えました。

- 大切に育てられた素材そのものが活きる商品。
- 生産加工中にでてしまう食品ロスを少しでも無くすような商品。
- 手軽にネット注文ができ、全国発送ができる商品。

まず、みおしずくの特徴でもある適度な酸味と爽やかな甘みを2つの製法で加工しました。1つ目はジャムとしてしっかり糖度を上げ、濃厚なチョコレートと合わせています。2つ目はダイレクトに苺の風味を感じてもらいたくコンフィチュールとしてテリーヌショコラの上に流しています。

また、私が働いているお店のコンセプトの一つである SDGs も大切にしたいと考えております。

〇つくる責任。つかう責任。

苺の生産過程で傷がついてしまったり、形が悪いものでも美味しく食べられるようにジャムやコンフィチュールに加工しました。また、テリーヌみおしずくは端などを切り落とす必要が無く、フードロスがでないことも大きな特徴です。そして、冷凍保存・冷凍発送が可能なことでフードロス削減につながると同時に、消費者の方が食べたい時に解凍して食べれるメリットもあります。

今回の経験を通して、私自身が素材そのものへの向き合い方や素材を活かしたお菓子作りを再認識することができました。時代の流れと共に発信方法も変化してきております。インスタグラムをはじめとする SNS や、ご来店くださったお客様へ直接お伝えするなど、みおしずくの魅力発信、さらなる商品開発を頑張っていきます！

