

## ゼリーの街仙台がおくる 宮城県産フルーツのオリジナルゼリー

仙台市はゼリーの消費量が高いといわれています。夏でも暑すぎない気候であることや、「鮎煮ごり」が伊達家の正月料理として馴染みがあったなどの歴史的背景が要因に挙げられています。実際、夏になると贈り物にゼリーをお求めになるお客様が多いことから、家庭用ゼラチンのパイオニアである多賀城市のゼライス株式会社にオリジナルゼリーを作っていただくことになりました。“ゼリーの街仙台”に相応しいゼリーを目指すため、仙台白百合女子大学人間学部健康栄養学科の学生の皆さんの意見を取り入れ、宮城県の果物を使ったフルーツゼリーづくりは始まりました。



仙台白百合女子大学人間学部健康栄養学科の皆さん

ゼリーのもつ食感、甘さ、酸味、果物の風味。学生の皆さんが試作品の試食を繰り返し、大人にも、子供にも喜んでいただけるゼリーを追求しました。利府町産梨の「長十郎」、山元町産苺の「もういっこ」、柴田町産柚子の「雨乞の柚子」、それぞれの美味しさを最大限に引き出した自信作ができました。ゼリーの街仙台ならではの夏の贈り物に最適なギフトです。

Web



仙台白百合女子大学×ゼライス×藤崎  
みやぎ「杜の果実」ゼリーセット

セレクト  
ギフト

01-00401-4 ..... 税込 **3,780**円

(本体価格3,500円)

利府町産梨長十郎ゼリー・柴田町産雨乞の柚子ゼリー・山元町産いちごもういっこゼリー×各4 (1.7kg-2)

Web

の商品はインターネットでもご注文いただけます。

直送  
送料込み

は産地または工場より直送の商品です。送料込みの価格です。  
お申込期間：6月14日(木)～7月31日(火)

冷凍 冷蔵

の商品はクール便でお届けいたします。