

# 県産リンゴパフエに

## 前橋市の 飲食店 県庁職員とコラボ

良好な香りが特徴。同チームが2021年度に「おぜの紅」を分析した結果、フルーティーな香り成分が多く含まれていることが分かった。この特長を生かして、コラボメニューの開発を進めた。甘味と酸味のバランスを楽しくもろうため、容器上部のクリー

ムに薄く切った「おぜの紅」を添えた。果肉は大きめに切り、コンポートにした。果皮の鮮やかな赤色を強調するため、いずれも皮ごと使った。価格は650円だ。

同チームは「おぜの紅の特長を生かした。県産農畜産物の優れた点を消費者にPRしていきたい」と話した。

「ぐんま」群馬県育成品種のリンゴ「おぜの紅（くれない）」を使ったメニュー「フルーツパフエ」が、県庁（前橋市）にある「YAMATOYA COFFEE32」で販売されている。30日までの期間限定。同店と県庁職員で構成する「グリーンライズ&PRチーム」が開発したコラボレーションメニュー第5弾だ。

「おぜの紅」は、県が育成した8品種の一つ。8月下旬～9月上旬に成熟する早生種。

果実は赤色の着色が良く、大玉だ。甘味と酸味のバランスに優れ、