

利賀村産「さるなし」



さるなしとは、キウイフルーツを小さくしたような甘酸っぱい果実。あまりの美味しさに、種が食べて無くなってしまふことが名前の由来とも言われている。旬の期間が短く、あまり市場に出回らない「幻の果実」とも呼ばれている。

生産者の野原丈可さん



無農薬と有機肥料に一番こだわりました。フルーツも香りが残るように完熟前を見計らって収穫しています。

Monsieur J (ムッシュ・ジー)



さるなしマカロンを作り、日本の未来を考えて頑張ってる子どもを応援し、自分たちのスイーツにも新しい風を取り入れたいと考えています。さるなしの色鮮やかな純と酸味を併かしたさるなしマカロンを、ぜひ多くの皆さんに味わって頂きたいです。

慶應義塾大学 中高科知研発会 新食プロジェクト
Monsieur J
青山市産物産加工会 利賀支部 1972

080-3849-8114

ayame.nishimori@keio.jp
