

甲府ブランド認定制度(食品部門)認定第11号 『天使のカッサータ』について

甲府市では、新たに「天使のカッサータ」を甲府ブランドとして認定しました。

申請者の「株式会社海老屋」は、甲府市で昭和24年に創業し、常に食の安全・安心を目指し、時代のニーズを見極めながら、製造する商品が多様になった今も、先代のポリシーであった「原材料にこだわれ」を引継ぎ、和菓子、洋菓子、アイス果物加工の製造、販売をしている会社です。

今回のカッサータは、地元農家の方と話をする中で、農産物には「規格外」いわゆるはねだしのものが出ることから、この規格外のものを原料として使用できないかと考え開発したものであります。

カッサータとは、チーズと生クリームをベースにしたイタリアシチリア地方の代表的な冷たいデザートであります。

本来イタリアでは、ナッツやドライフルーツを使うのが一般的であります。本品は本市がふるさと名物応援宣言をしている甲府市産の新鮮な桃、ぶどう、イチゴを加工し、練り込み冷凍することで、1年を通じて旬の味を楽しむことができます。また、連携農家から「規格外品」のフルーツを使用する中で、完全管理をされた自社工場において一貫製造し、子供からお年寄りまで安心して食べられる商品であり、甲府の新しいスイーツとして甲府のPRに繋がるものと考えております。

商品概要

- 1 商品名 『天使のカッサータ』
- 2 認定日 令和元年12月24日
- 3 販売元 株式会社 海老屋 (甲府市七沢町)
- 4 販売価格 1個 400円 (税別)
1パック 1,400円 (税別)



販売店舗 自社工場直売所
(予定含む) 風土記の丘農産物直売所
道の駅とよとみ
笛吹川フルーツ公園内売店
イトーヨーカドー甲府昭和店 他