

Nostalgic
but
Innovative

ちょっと気になる

おみやげ 手帖⑦

果実がゴロゴロ！ はっさくシャーベット

広島県尾道市因島

広島みやげの定番中の定番「はっさくゼリー」の兄弟分
シャーベットなのに常温で持ち帰れるのも魅力のひとつ



はっさくシャーベット(手前)は冷凍庫で凍らせて、はっさくゼリー(後方)は冷蔵庫で冷やして召し上がれ
※常温販売商品。はっさくゼリーには少量の洋酒を使用

キモかわ?シュール?
な「はっさくBOY」が
トレードマーク。イン
パクト特大なイラスト
にひかれて手にする
人も多いとか



尾道市

因島は、八朔(はっさく)発祥の地。江戸末期の1860年頃、様々な柑橘が自然交配して誕生した木から始まった。生果の旬は1月～3月(因島では2月・3月が中心)

お問合せ

JA尾道市
因島はっさくゼリーセンター
広島県尾道市因島中庄町2063
☎0845-26-2135
<https://ja-onomichi.or.jp/>

瀬戸内海の島々を結ぶしまなみ海道の経由地であり、室町時代から戦国時代にかけて活動した「村上海賊」の本拠地として知られる因島(いんのしま)のはっさくを使った、夏に向けてのおみやげ好適品。1991年に誕生したヒット商品「はっさくゼリー」に続き、2019年に「はっさくシャーベット」が登場、2023年11月に瀬戸内のレモン果汁を配合し、清涼感のある味わいにリニューアル。商品全体の3割ほども占めるはっさくの果実の、甘すぎずほのかに苦みを感じる風味を存分に楽しめるスイーツだ。パッケージを開けたらまず、固く凍ったシャーベットのシャーシャリを味わい、次にやや緩んだシャーベットのまったリプルンとした舌触りを、最後まで冷たさを保つ果実は、噛んだ時のシャキーンとした食感と、3パターンの美味しさを楽しめる。空港、駅、土産物店、スーパー、コンビニ等々、県内各所で購入可。