

ジューシーいちご餅

県産の「華かがり」丸ごと

大垣の和菓子店販売、人気



華かがりを使ったいちご餅をPRする金蝶園
総本家の北野英樹社長＝大垣市高屋町、同店

野英樹社長は「いちごクトもあって好評」と餅のイチゴは実のかた話している。「華かがり」は1個要。地元のイチゴを使390円(税込み)でえて良かったし、華か4月中旬まで販売するがりは大ききのインパ予定。(小田香緒里)

県産イチゴの新品種「華かがり」を丸ごと餅と白あんでくるんだ和菓子「華かがりのいちご餅」が、大垣市高屋町の和菓子店「御菓子司 金蝶園総本家」で発売され、人気を呼んでいる。全国でブランドイチゴの開発が進む中、認知度向上などにつなげる狙い。

華かがりは県農業技術センターが開発し、昨年発表した新品種

で、粒が大きく果汁が多いのが特徴。現在は県内10軒の農家が栽培し、関東の百貨店などに出荷している。JA全農岐阜、青果仲卸のカネ井青果(岐阜市)が華かがりを同店に紹介し商品化した。いちご餅は、同店が30年前から手掛ける定番の人気商品。華かがりのいちご餅は、通常より粒が大きくジュシーな食感。先月から販売を始めた同店の北