

# 兵庫県オリジナル品種のいちご「あまクイーン」 規格外品を用いたスイーツの商品化

- 本県では昨年度から、SDG s に配慮した商品の開発・販売を目指す「百貨店・商社・小売店等と連携した流通促進事業」に取り組み、県産農林水産物の規格外品を活用した商品開発を推進しています。
- このたび、リゾートトラスト(株)の協力を得て、兵庫県オリジナル品種のいちごであり、かつ、ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目の「あまクイーン」の規格外品を利用したスイーツ

が商品化され、6月1日から県内会員制リゾートホテル等で提供されます。

## 1 概要（詳細は別紙）

- 提供開始日 令和6年6月1日（土）  
※ ただし一部施設については5月23日(木)より提供開始
- 提供施設 会員制リゾートホテル、ゴルフ場等  
計14施設
- 提供商品 あまクイーンを使用したソルベ、レアチーズ、いちごシロップのかき氷 等



あまクイーンを使用した  
苺のソルベ／レアチーズ

## 2 産地の課題など

- 今回使用する「あまクイーン」の産地では、年間1,500～2,000kg（収穫量の約15%）が規格外品として廃棄されており、その有効活用が課題です。
- 4～6月の気温上昇とともにいちごの生育が進み、半日しか賞味期限がもたない完熟いちごについては、冷凍加工等を行っていますが、冷凍ストッカーが埋まると破棄されています。
- リゾートトラストとは、1月下旬から打ち合わせを重ね、今回の商品化に至りました。
- 引き続き、こうした取組を増やし、規格外品の有効活用や生産者の所得向上につなげていきたいと考えています。

## 3 商品のPRポイント

- スイーツに使用する規格外品の「あまクイーン」は、一般的に市場で販売される規格に合致しない形や大きさを持ついちごです。これらのいちごは、外観だけが規格に適合せず、味は規格品と変わりません。
- 「あまクイーン」の苺ジャムと規格外の「あまクイーン」を使用し、料理人が丹精込めて作り上げたスイーツの風味と甘さをお楽しみください。

## 「あまクイーン」規格外品を用いたスイーツ 提供施設（計14施設）

	施設名	商品名	提供期間	住所
1	芦屋ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート（メインダイニング「ルバーノ」） ※メインダイニングは一般（会員や会員の紹介者以外）の利用も可能	兵庫県産あまクイーン苳のソルベ 兵庫県産あまクイーン苳のレアチーズ	6月1日～7月31日	芦屋市海洋町14-1
2	〃（「鉄板焼」）	飲むあまクイーンジェラート	6月1日～8月31日	〃
3	エクシブ有馬離宮（イタリア料理 レストランテ「マレッタ」） ※他、ロビーラウンジでも今後使用予定	パンナコッタソース コンフィチュール ディナーコースのデザートにも使用	6月1日～通年予定	神戸市北区有馬町1661-11
4	エクシブ淡路島（イタリア料理「アラゴスタ」）	あまクイーン苳ソース ※朝食やコースのデザートソースなどに使用	6月1日～通年予定	洲本市小路谷字古茂江1275-3
5	県内外ゴルフ場9施設内レストラン （関西ゴルフ倶楽部/メイプルポイントゴルフクラブ/スプリングフィールドゴルフクラブ/パインズゴルフクラブ/セントクリークゴルフクラブ/ザ・トラディションゴルフクラブ/グレイスヒルズカントリー倶楽部/ザ・カントリークラブ/オークモントゴルフクラブ） ※プレイヤー以外も利用可能	「あまクイーン苳」を使用したかき氷	6月1日※～9月30日  ※関西ゴルフ倶楽部では「リゾートトラストレディス」開催の5月23日より提供開始	三木市吉川町吉安877-1 他
6	シニアレジデンス2施設 （トラストガーデン宝塚/トラストグレイス御影）	あまクイーン苳ジャム	6月1日～通年予定	—