

日本農業新聞



トマトやニンジンをチョコレートソースにくぐらせて食べる「チョコベジ」
(東京都立川市の「ハピ・マルシェ プチ」で)

東京都立川市の産直型青果店「ハピ・マルシェ

「バレンタインデー」に向けた商戦が最終盤に突入した。店頭ではチョコレート菓子だけでなく食材との組み合わせを提案する動きが出ている。チョコと野菜のセットや、米粉とトマトを活用したスイーツなど変わり種も登場している。

チョコと野菜 コラボ 米粉使ったスイーツも

社ニ
会ビ
製菓
コン

「プチ」が販売するのは「チョコベジ」。溶かしたチョコに野菜をつけて食べるもので、板チョコと野菜各種をセットで売る。ミニトマト、ニンジン、サトイモ、ソラマメなど6、7種類の野菜に明治ミルクチョコレート1枚を添えたもので、Lサイズ(野菜約950g分)が1000円。Mサイズ(野菜約700g分)が500円。

反響はまずまずで、試食コーナーは1日約250人、前週末には約500人が訪れた。販売量は1日に約10セット。買い物きた女子高生は「トマトとチョコの相性が意外に良くてびっくり」。同店の青木姿穂子取締役は「消費者の関心は高く、多様な食べ方提案で野菜の販売につなげた」と話す。

香川県でニンニク栽培・加工を手掛ける農業生産法人・三豊エコファームは、発酵させたニン

ニクをチョコで包んだ「ボンボン黒」にんにくショコラ」を売り出す。JA香川県の協力のもと、三豊市内の洋菓子店「カフェ・ドゥ・コム」と共同開発した農商工連携のギフト商品だ。価格は1200円(4個入り)で、1月28日の発売以来300箱以上が売れた。

「熟成したニンニクはプリンに似た味わいでチョコと合う。強壮効果もあるので、お父さんに贈ってほしい」と同法人の白川大輔代表は話す。

恋にちなんだ名前の農産物を組み合わせ、バレンタイン限定商品を作ったのがコンビニのローション。「ひとめぼれ米粉のプリン」で、米粉は「ひとめぼれ(岩手産)」を活用、表面にはトマト「赤い恋人(栃木産)」を使ったソースをハート型にして「愛情」を演出した。7~14日に販売する。同社広報は「こうしたイベントは良い機会なので、

各地の農産物を使った商品を開発し地域振興にも役立てたい」と説明する。