

代表取締役社長の
芝伐敏宏さん



酸味があるので、
ヨーグルトや
バニラアイスにも
よく合います

「旬果園業」をテーマに、旬の
果物を大胆に使ったお菓子を
提供する「共楽堂」



希少な最高級マスカットが
すっきり爽やかなジャムに変身

岡山県の契約農家から
仕入れる希少な最高級品
種の「マスカット・オブ・
アレキサンドリア」を、ひ
と粒ずつ求肥で包んだお
菓子「ひとつぶのマスカッ
ト」。製造の際、お菓子の
使えず捨ててしまう果物
がどうしても発生してい
た。そのロスを削減する
ために生まれたのがこの
ジャム。お菓子に使えな
いだけで、品質は申し分
のないマスカットを使い、
すっきり爽やかな口あた
りのジャムに。甘さを抑
え、煮詰め過ぎないこと
で、マスカットの風味がしつ
かりと感じられる。アロ
エで果肉感をプラスした
のもポイント。数量限定
なので、気になる人は早
めにお店へ。

『共楽堂』のひとつぶの
マスカットから生まれたジャム 972円

PAN NI
NOSETE!



ここで
買える

- ◆ 共楽堂 本店
- ◆ 共楽堂 城町店
- ◆ ECサイト など



A.E.

やわらかくて、さらっと
したジャム。マスカットの
優しい甘みが口の中
に広がります



D.N.

子どもから大人まで幅
広く好まれる味。パンは
もちろん、ヨーグルトに
もきっと合うはず



GOHAN
NI
NOSETE!



ここで
買える

◆ 道の駅 よがんす白竜



D.N.

「ザ・梅干し」という感じ
の昔ながらの味。目が覚
めるような酸っぱさが
たまらない!



S.Y.

ガツンとパンチのある
梅干しです。これとのり
があれば、白ご飯が何杯
でもいけそう

『道の駅 よがんす白竜』の
YOGANSUの梅干し 980円



水がきれいな
大和町で作られる
農作物は
おいしいと評判です



“梅干し職人”
ことスタッフの
岡田鈴子さん



7月下旬に産直市場
がリニューアル。自
家製の焼菓子の販
売もスタート



大和町の梅×イタリアの塩
まるやかな味の肉厚梅干し

「イタリアと地元を組み
合わせ、新しい価値を作っ
ていく」をコンセプトに、
“見たことのない道の駅”を
目指している『道の駅よ
がんす白竜』。6年前の販売
開始以来、ファンを増やし
ているのが、熟練の梅干し
職人が手作業でつくる梅
干しだ。三原市大和町で採
れた梅に、ミネラル豊富な
イタリア産・天日海塩を合わ
せることで、酸っぱさの中
にも、まるやかな塩味が楽
しめる。肉厚でふっくらと
した梅干しは、食べ応えも
十分。例年、夏頃から店頭
に並び、売り切れ次第終了だ
が、今年は秋に第2弾が発
売される。12月頃には、キ
ムチも登場する予定なので
楽しみに。