

未来に向けた新しいおいしさを！

## AASC のサステナブルな「地域創生プロジェクト」

四国電力グループ「あぐりぼん」が育てたプレミアムイチゴ“女峰”を使ったジェラートを期間限定販売



株式会社エイエエスケータリング（所在地：大阪府泉南市、代表取締役社長：樋口 治信、以下「AASC」）は、全国各地の農家に貢献できる新たなビジネスプランを立ち上げました。AASC と農家だけが Win-Win になるのではなく、地域創生に関わる皆様・消費者・日本全体が元気になり、また幸せになることを目指す**“All-Win”地域創生プロジェクト**です。共同で商品開発を進め、AASC が製造とサポートを受け持ち、地域の活性化に取り組む自治体・団体・農家が販路拡大に取り組むモデルケースを構築しました。

本プロジェクトの一環として、このたび、あぐりぼん株式会社（本社：香川県木田郡三木町、取締役社長 武田 博文、以下「あぐりぼん」）のイチゴ“女峰”を使ったジェラートを期間限定で販売することとなりました。

あぐりぼんは、「四国地域の農業活性化に何か貢献できないか」との思いから、四国電力株式会社（本社：香川県高松市、取締役社長 社長執行役員：長井 啓介）が、全国的に生産量が減少しており希少価値が高まっているイチゴ“女峰”の栽培を主な事業目的として、2018 年に設立した農業法人です。瀬戸内の豊かな日差しと自然に恵まれたイチゴの里、香川県三木町で、美味しい女峰をお届けしたいという思いを込めてスタッフ一同栽培に取り組んでいます。

将来的には、事業規模の拡大や6次産業化を目指すほか、担い手の育成など、地域の方々と一緒になってイチゴ産業の魅力を高めていきたいと考えています。

あぐりぼんが栽培する“女峰”は、甘みと酸味のバランスに優れ、口いっぱい広がるどこか懐かしい風味のコクのある味わいが特徴です。また、きれいな円錐形の果実は果芯に空洞がなく、カット断面は鮮やかな紅色。食味・色・形、すべてに品格が漂う、まさにプレミアムなイチゴです。



フルーツは加熱殺菌すると風味やビタミンなどの栄養価が失われますが、AASC の“保存料不使用でカットフルーツを保存できる独自技術”を用い、あぐりぼんの女峰を使用したフレッシュなジェラート

を GELATERIA<sup>ソレージェ</sup>solege（株式会社グルメ杵屋：大阪府大阪市、代表執行役社長：棕本 充士、以下「グルメ杵屋」）にて、製造販売する運びとなりました。

GELATERIAsolege は生のフルーツの美味しさにこだわったグルメ杵屋の新しいブランドです。ジェラートは、生のフルーツの美味しさをそのまま味わっていただくため、工房で毎日製造し、出来立てにこだわっております。



女峰生ソルベ

### AASC 地域創生本プロジェクトについて

#### 1. 目的

地域創生を目指し、四国の農園活性化に貢献する

#### 2. 連携先

あぐりぼん株式会社 (<https://agribbon.com/>)

株式会社エイエイエスケータリング (<http://www.aascatering.co.jp/html/home2.html>)

GELATERIA solege (<https://solege.jp/>)

株式会社グルメ杵屋 (<https://www.gourmet-kineya-hd.co.jp/>)

#### 3. 販売日時・販売先

2023年3月1日(水) ~ 期間限定

GELATERIA solege (北加賀屋本店・中之島美術館店・ラグザ大阪店・キッチンカー店)

### SDGsの取り組み



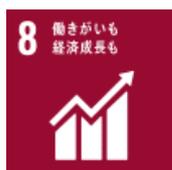
#### 農業×食糧提供

食糧提供での課題は、農家の供給と食材を使う人の需要の相違や、安定した食糧供給が挙げられます。



#### 農業×労働

労働の課題としては、若手の労働者の確保、農業継承者へのノウハウの伝授などが挙げられます。



以上

問い合わせ先 (AASC) … [http://www.aascatering.co.jp/html/Inquiry\\_ga.html](http://www.aascatering.co.jp/html/Inquiry_ga.html)

※件名に「地域創生プロジェクトについて」とご記入ください。