

滋賀県の“幻の果実”アドベリー®とグランプリ受賞の米粉カステラがコラボ 無農薬アドベリー®を使った米粉カステラを数量限定で3/22発売

無添加100%の米粉パン専門店「米縁（ごえん）」（株式会社あんしん 代表取締役：岡本一馬、本社：滋賀県長浜市）は、滋賀県高島市で栽培される希少果実「ボイセンベリー（通称：アドベリー®）」を使用した新商品「幻の果実アドベリー®の贅沢ぶるふわカステラ」を3月22日から数量限定でオンライン発売します。本品は、ジャパン・フード・セレクション最高位グランプリを受賞した生カステラをベースに開発した新商品です。



幻の果実アドベリー®の贅沢ぶるふわカステラ



ボイセンベリー（アドベリー®）

【幻の果実アドベリー®の贅沢ぶるふわカステラ】特徴

- | | |
|---------------|--------------------------------|
| ① グルテンフリー | 小麦粉を使用せず、自社の農薬不使用米粉を100%使用 |
| ② 厳選された卵 | 厳選された卵を使用し、素材本来の味を活かす |
| ③ 無添加・厳選素材 | 食品添加物不使用。豆乳・甜菜糖・国産米油など厳選素材のみ使用 |
| ④ ぶるふわ食感 | 口に入れた瞬間にシュワッと溶ける軽やかな食感 |
| ⑤ 無農薬アドベリー®使用 | 高島市「はなつむぎベリーファーム」のアドベリー®を贅沢に使用 |
| ⑥ 見た目も華やか | 赤紫色の美しい色合いで、ギフトにもおすすめ |

幻の果実「アドベリー®」とは

アドベリー®（ボイセンベリー）は、滋賀県高島市安曇川町で特産品として栽培されています。収穫時期は6月中旬から下旬のわずか約2週間。果実は非常にデリケートで日持ちがしないため、生の状態ではほとんど市場に流通せず、その希少性から「幻の果実」と呼ばれています。また、栄養価の高さでも注目されており、アントシアニンが豊富、抗酸化作用はブルーベリーの約6倍、葉酸・食物繊維・ミネラルを豊富に含有など、美容や健康をサポートする果実として知られています。今回使用しているアドベリー®は「はなつむぎベリーファーム」で無農薬栽培されたもの。健康と環境に配慮した農園の想いに共感し、商品化が実現しました。

【幻の果実アドベリー®の贅沢ぶるふわカステラ】

商品名：幻の果実アドベリー®の贅沢ぶるふわカステラ
サイズ：約15cm × 15cm × 高さ6.5cm（約5〜6人分）
価格：3,980円（税込）
消費期限：製造より冷凍で1ヶ月 ※解凍後は冷蔵保存で3日以内にお召し上がりください
予約期間：2026年3月22日〜4月10日まで（限定200個／無くなり次第終了）
発送期間：ご注文から1週間〜1ヶ月で発送予定（手作りのため）

<米縁（ごえん）>

株式会社あんしん 代表取締役：岡本一馬
米縁所在地：滋賀県長浜市大辰巳町36森野ビルB棟
オンラインショップ：<https://goengroup.shop/>

【本件に関するメディア掲載・取材に関するお問合せ先】

株式会社あんしん 所在地：滋賀県長浜市八幡東町73-1
TEL: 0749-57-6144 Mail: support@anshingroup.com