



アヲハタの原料へのこだわりとフルーツ加工技術から生まれた

## 特許製法により、“凍っていても柔らかい”を実現 「アヲハタ くちどけいちご」を発売

11月17日(火)からセブン-イレブンにてエリア限定で発売

アヲハタ株式会社

アヲハタ(本社:広島県竹原市、代表取締役社長:山本範雄)は、独自の特許製法により凍っていても柔らかい冷凍加糖イチゴ「アヲハタ くちどけいちご」をセブン-イレブンにてエリア限定で発売します。



アヲハタでは2018年から「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンのもと、フルーツのおいしさや楽しさを人々にお届けすることを使命に取り組んできました。今回その取り組みの一つとして、イチゴ本来のおいしさを生かした「くちどけいちご」を発売します。

### 原料へのこだわりは「くちどけいちご」にも



産地の様子

アヲハタには「農産加工品のおいしさは、その原料によって7割が決まる」という考え方があり、生産者との信頼関係を構築し、栽培技術の研究を行うなど、高品質な原料の安定確保に努めています。「くちどけいちご」の原料となるイチゴは、果肉の色が中まで鮮やかな赤色で、イチゴ特有の甘い香りが強い品種です。

長年培ってきたノウハウを生かし、30品種以上のイチゴを対象に試作を行い、最適な品種を選定しました。また、おいしさをそのままお届けできるよう、産地近くに自社加工場を設け収穫後すぐに冷凍加工をしています。

### 「やわらかフローズン製法」(特許製法)で凍っていても柔らかい

通常、冷凍イチゴはそのまま凍らせると硬くなり、すぐに食べることはできませんが、「くちどけいちご」はイチゴに加糖することで水分量をコントロールし、凍っていても柔らかい食感、ほどよい甘さとフルーティーな香りを感じられます。

アヲハタはこれからも、「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンを具現化する商品開発や取り組みを進めていきます。

商品の概要は以下の通りです。

### 1. 商品名・内容量・価格・賞味期間:

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
アヲハタ	くちどけいちご	100g	税抜：258 円 税込：278 円	12 ヶ月

### 2. 出荷日:

2020年11月17日(火)からセブン-イレブンの首都圏・北陸・東海・関西・中四国エリア※に出荷。

※一部店舗により取り扱いの無い場合があります。

### 3. 商品特徴:

- ・ 「やわらかフローズン製法」(特許製法)により凍っていても柔らかく、またイチゴのほどよい甘さとフルーティーな香りをしっかりと感じられます。
- ・ 旬の時期に限らず年間を通じてイチゴのおいしさを楽しめます。
- ・ 食べやすいよう、ひと口サイズのイチゴを選別して使用しています。
- ・ そのまま食べるだけでなく、炭酸水やアイスティーに氷の代わりとして、またスパークリングワインに入れて楽しむのもおすすめです。クリスマスパーティーや女子会に花を添えます。



盛りつけ例



料理例：スパークリングワイン