

**規格外フルーツを100%使用。森の国「水際のロッジ」にて
7月22日より夏休み限定ヴィーガンジェラートのテイクアウト販売開始。**

～ ミルクなしなのに滑らかな舌触り！

「真夏の森フルーツジェラート」をマイナスイオンたっぷりの森の中で召し上がれ。～



四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷、マネージャー：湯之上美紀、以下 水際のロッジ）は、2022年7月22日から8月末までの夏休み期間、併設レストラン「SELVAGGIO（セルバジジオ）」にてテイクアウトの「真夏の森フルーツジェラート」販売を開始します。

四万十川源流水が流れる滑床溪谷は、夏に人気のアクティビティ「キャニオニング」が有名なスポット。毎年多くの観光客が涼を求めて訪れるエリアです。

滑床溪谷のほとりにある水際のロッジでは、宿泊者だけでなく日帰りで立ち寄られた観光客の方々にも楽しんでいただけるよう、夏休み限定でテイクアウトのジェラート販売を開始します。滑床溪谷の清水と青々とした木々のマイナスイオンをたっぷり感じながら、外のテラスで濃厚な「真夏の森フルーツジェラート」を堪能できます。もちろん、ジェラートは SELVAGGIO 北久裕大料理長考案のこだわりの味。純粋に「フレッシュな果物の味を味わって欲しい」という料理長の思いから、あえて乳製品を使っていません。ミルクを使わないのに滑らかな舌触りのジェラートを実現しました。

味は4種類。市場ではB、C級品として規格外になってしまう松野町産の桃と梅。そして、スイカ割りに出てしまった松野町産のスイカのカケラをジェラートに。また、自然農で育てられたOKB FARM（宇和島市吉田町）の柑橘もそのままジェラートにしました。柑橘は、愛媛限定の希少価値の高い品種とされる「紅まどんな」、甘みと酸味のバランスがちょうど良い「温州みかん」、温州みかと清見の掛け合わせで生まれた「はれ姫」の3種類のミックスです。甘さを引き立たせる酸味も感じられすっきりとした味わいに仕上がったジェラートは、暑い夏にはぴったり。いずれも、大人も子どもも楽しめる味に仕上がりました。

■新商品「真夏の森フルーツジェラート」について

販売期間：7月22日～8月31日

販売時間：11：30～15：00（売り切れ次第終了）

販売場所：水際のロッジ併設レストラン SELVAGGIO 店頭

販売価格：500円（税込）

メニュー：①松野町産梅②松野町産桃③松野町産スイカ④宇和島市吉田町産の柑橘 の4種類



■四万十川源流、森の国「水際のロッジ」について



水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。この水のように、気ままに生きてみたいくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設（客室数10室）です。水際のロッジ併設レストラン「SELVAGGIO」は2021年四国の飲食店として初めて、一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会による国際的なサステナビリティ格付けである「FOOD MADE GOOD」で二つ星を獲得。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

公式サイト：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel：0895-43-0331 Mail：info@morino-kuni.com
株式会社サン・クレア 水際のロッジ 担当：湯之上美紀