



生み出すチカラ、
デザインしよう。
想像、創造、
クリエイティブに。

creator's

Spring

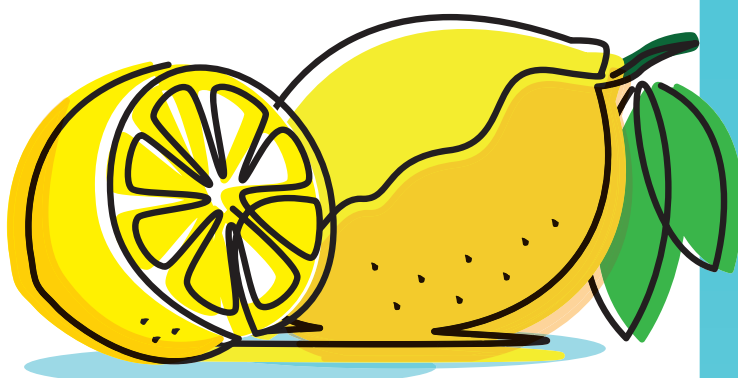
NEWS

59

vol.



▲奥:レモン果汁ストレートの1000ml
手前左:レモン果汁ストレートの150ml 手前中央:レモンカード
手前右:レモン蜂蜜漬け



クリエイターズでは、加太でレモン畑の管理をするお仕事をさせていただいており、そこで実ったレモンを収穫し、磨いて袋に詰めたものを産直市場『よつてつて狐島店』で販売開始したと以前のニュースでお伝えしていたのですが、今回は新たなレモン商品が完成したお知らせです。それは瀬戸内加太の潮風と太陽をたっぷり浴びた加太のレモンを贅沢に使用

加太レモン使用 新商品のお知らせ



利用者のラベル貼り作業風景

したレモンカードと輪切りレモンの蜂蜜漬け、さらにレモン果汁ストレートの1000ml(完熟とグリーンレモン)、レモン果汁ストレートの150mlを新商品として販売を開始しました。これらの商品は、利用者が商品ラベルを貼る作業を担当しました。瓶がコロコロと転がり安定しないので、台座を作成して安定させ二つずつ丁寧に手作業で貼っていきましました。ラベルをきれいに貼り終えた商品を眺めながら、沢山売れてくれたら嬉しいなと思いましたが、『レモンカードってなに?』となっている方も多いと思われまます。『レモンカード』とは、イギリス生まれのスプレッドのことです。材料はレモン果汁、砂糖、卵黄、バター

と、とってもシンプルで、バターと砂糖が入っているのでコクがありジャムとはまた違った美味しさが魅力で、ジャムのようにパンやケーキとご賞味いただけます。『レモン蜂蜜漬け』は加太のレモンをそのままスライスし、蜂蜜のkokと果糖の爽やかな甘さに漬け込んだもので、ケーキや紅茶、炭酸に入れて夏場のビタミン補給にピッタリな商品になります。『レモン果汁ストレートの1000ml(完熟とグリーンレモン)』はレモンに青みが残る11月に収穫したグリーンレモンと、2月まで樹で育てた完熟レモンをそれぞれ搾ったストレート果汁です。肥料に加え、加太産わかめや笹チップを地面に撒き、ノーワックスで仕上げていますので安心してビタミンC補給の飲料、お酒、お菓子、お料理にお使いいただけます。『レモン果汁ストレートの150ml』はストレート果汁をから揚げなどお料理のアクセントに使いやすいように小瓶に詰めたものになります。一つ一つ個性のあるレモンを贅沢に使用し今回の新商品が出来ました。出来るだけ早く皆様の手に取っていただけるように、これからも頑張っていきたいです。^^

