

# 山梨日日新聞にて

# 紹介されました!!

ワーク

## 上野原の飲食店 甘露煮やコンフィ

# 「桂川のアユ」で新商品

上野原市上野原の「お食事処あやの」などを経営するアップルフード（同所、山口清代表は、市内で養殖したアユを使った新商品の提供を始めた。冷凍アユを使うことで、年間を通して味わえるのが売り。市の新たな名物にすることを狙っており、担当者は「上野原らしい味をPRしたい」と話している。

〈飯野椋平〉

## 年間通し提供 「名物に」

同社によると、酒まんじゅうや小さなジャガイモを煮付けた「せいだのたまじ」のような、市の名物を新たに作るうと、昨年1月ごろに開発に乗り出した。市内を流れる桂



アップルフードが開発したアユを使った商品 ー上野原市上野原

川がアユ釣りの名所として知られることから、「食材と地域のイメージを結びつけやすい」（同社担当者）とアユを使うことにした。

川魚特有のホロホロとした身の食感をより引き出す調理法を探るため、約1年にわたる試行錯誤を続けた。アユの甘露煮とコンフィのほか、この2品とアユのフライをパン

ではさんだサンドイッチの計5525。

今後、アユ以外にも県内の食材を使った商品開発に取り組み考え。同社の山口瞬営業部長は「地元ならではの商品を作り続け、上野原市や山梨県に貢献していきたい」と話す。問い合わせはアップルフード、電話0554(62)5525。



赤池 悠、武田 寛明、森 航平(富士北麓)  
飯野 椋平(大月上野原) 森 航平(都留)

3品を開発、今年3月から販売を始めた。

桂川漁業協同組合から仕入れた冷凍アユを使っているため、年間を通して提供が可能という。店頭や店の通販サイト、近隣の道の駅などで販売している。中央自動車道談合坂サービスエリアでの販売も検討している。