

平成 30 年 9 月 4 日  
生産流通課  
076-225-1621  
(内線 4667・4682)  
担当：藪・竹上

## 「加賀しずく」スイーツフェアの実施について

昨年市場デビューした県オリジナルなし新品種「加賀しずく」について、消費者への認知度向上を図るため、下記のとおり、県内洋菓子店等 7 店舗で、スイーツフェアを初めて開催します。

### 記

#### 1 時期

平成 30 年 9 月 5 日（水）～9 日（日）5 日間

#### 2 内容

「加賀しずく」の特徴を活かしたスイーツ（タルトやパフェ等）の提供  
※期間中は、数量限定で提供のため、なくなり次第終了

#### 3 開催店舗・スイーツ名

開催店舗	スイーツメニュー
ANAクラウンプラザホテル カスケイドラウンジ	加賀しずくの地酒コンポートとジュレ バニラアイスとともに
ぶどうの木 本店	加賀しずくの和梨タルト
メープルハウス 各店	加賀しずくのごろごろパイ
HORITA205	加賀しずくのパフェ
ジャルダンポールボキューズ	加賀しずくのマリネ バニラ風味
ふらんどーる 山科本店・田上Vallee店	加賀しずくのパニエ
HUM&Go 野々市店	加賀しずくフローズンヨーグルトパフェ

#### 4 問合せ先

加賀しずくプロモーション実行委員会事務局

(石川県農林水産部生産流通課内 TEL：076-225-1621)

<参考：「加賀しずく」について>

県農林総合研究センターが 16 年の歳月をかけて育成した日本なしの新品種。

「加賀しずく」という名前は、加賀百万石の地で生まれた、果汁がしたたる瑞々しい新しい梨をイメージし名づけられました。

ジュシーで、酸味を抑えた上品な甘さと、なめらかな食感が特徴です。

提供するデザート一覧



ANA クラウンプラザホテル



ぶどうの木



メープルハウス



HORITA205



ジャルダンポールボキューズ



ふらんどーる



HUM&Go