

キーワードを入力

トップ

速報

写真

映像

雑誌

個人

特集

意識調査

ラン

主要

国内

国際

経済

エンタメ

スポーツ

IT・科学

ライフ

地域

北海道・東北 | 関東 | 信越・北陸 | 東海 | 近畿 | 中国 | 四国 | 九州・沖縄

ところてんソフト、消費拡大に期待 東伊豆・徳造丸が発売

8/5(土) 9:03配信



徳造丸が発売した「ところてんソフト」。上質な稲取産テングサを使用し、消費拡大を狙う=東伊豆町

飲食・サービス業の徳造丸（東伊豆町）がこのほど、「ところてんソフト」を発売した。高品質で知られる地元の稲取産テングサを使用。全国的にところてんの生産量が落ち込む中、新しい食べ方を提案し、伊豆の食文化の発信と消費拡大につなげる。

小さく角切りにしたところてんをコーンの中に入れ、特製の黒蜜をかけ、ソフトクリームを乗せた後に再び黒蜜をかける。ところてんは稲取産のテングサと海洋深層水だけを使い、手作りした。「ぷるん」とした食感と濃厚な黒蜜、アイスの甘さの調和

が特徴だ。

税込み450円。伊豆・箱根地域の9店舗で販売している。

テングサはところてんや寒天の原料になる海藻で、伊豆半島は全国有数の生産地。特に、東海岸の稲取地区は茎が太くて寒天成分の多い「オオブサ」が多く取れ、高値で取引される。

ところてんソフトは「飲むところてんパフェ」に続く同社のスイーツ第2弾。鈴木基史社長は「上質な稲取産のテングサにこだわりたい」としている。