

# お土産に蒲郡みかんシロップ

## 酸味残るほどよい甘さ

### 温泉宿泊施設の女将考案

5日から販売

蒲郡温泉郷の宿泊施設女将（おかみ）でつくる「はせの会」（渡邊泰子会長）は、特産ミカンを使った「蒲郡みかんシロップ」を開発した。女将たちは「土産物

として販売し、各家庭など日常生活で味わってほしい」と話している。5日から会員の9施設で発売する。

産はありますか」の声を受けて4月から考えた。シロップは200ミリビンに入り、1本700円（税別）。ミカンの濃縮果汁と砂糖を入れて

いる。女将たちで味見して「甘くなりすぎず、ミカンの酸味を残す」ことを重点にしたという。また、ビンも裾広がりデザインにした。

ジュースやサイダー、チューハイ、ヨーグルト、パンケーキ、パフェのほか、冬場にはお湯割り、夏場にはかき氷の味付けとして活用できる。

石川恭子副会長（42）は「家庭で皮をむいてミカンを食べる機会が少なくなっている。まずはシロップで楽しんでもらえば」と話している。

販売する施設は次の通り。

葵、旬景浪漫銀波荘、西浦グランドホテル吉慶、ホテルたつき、松風園、ひがきホテル、平野屋、天の丸、蒲郡ホテル



「家庭などで愛用してもらえば」とシロップを手にする石川副会長