

# 「梅のしチョコ」人気

## 冬季限定 甘酸っぱい恋の味

### 美郷物産館(吉野川市)

# 売り上げ 年々増加 量販店から注文も

吉野川市美郷峠の美郷物産館が四年前から冬季限定で販売しているオリジナル商品「梅のしチョコ」の売り上げが伸びている。梅の酸っぱさとチョコレートの甘さがほどよく絡み合い「美郷ならではの味」と好評。十四日のバレンタインを控え、初めて量販店からも注文が舞い込み、販売本数は既に初年度の四倍を超えた。

梅のしチョコは、美郷田井が一本一本手作りし産の完熟梅を煮詰めて約七秒の棒状にし、乾燥させた梅のしに、チョコレートをかけて作る。縫製業の久保房子さん(五四)美郷川俣と梅農家の天野豊子さん(五三)美郷宗

がりだ。

梅のしチョコは、オレシンのシロップ煮をチョコレートで包む定番のお菓子を、美郷流にアレンジ。二人で一年間、梅のしの乾燥具合などを試行錯誤しながら、商品に仕上げた。

評判は口コミで広がっており、梅のしチョコを目当てに物産館を訪れる人がいるほど。今年は初めて、バレンタイン商戦用にと石井町内の量販店から二百袋の注文があった。物産館でもバレンタイン用の特別包装で売っ



売り上げが伸びている梅のしチョコを手にする天野さん(手前)と久保さん(吉野川市美郷の美郷物産館)

ている。  
八本入りで一袋四百円、箱入りは四百五十円。  
円。問い合わせは物産館  
へ電0883(26)7888