

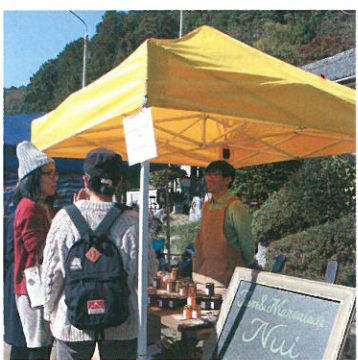
「みんなで楽しめる、記憶に残る、食べたなら笑顔になるジャムを」

●始まりは「ジャムが好き！」

Jam&Marmalade Nui (ヌイ)は、豊橋のジャム屋さん。三ツ星レストランの料理人として仕事をしてきた小澤亮平さんが、地元の野菜や果物を積極的に使ってジャムを作っています。ジャム作りのきっかけは、料理人だったときに食べたミルクジャム。その美味しさに触発され、家用のジャムを手作りしていたそうです。そして4年前、家業の製館所を手伝うため豊橋に戻ったのをきっかけに、地域の農産物を使った美味しいジャムを地域の人たちに届けたいとジャム作りを始めました。



▲小澤亮平さん



●組み合わせで印象的な美味しさを作る

小澤さんが作るジャムは、素材と素材の組み合わせや、生産者や品種によって異なる味のバランスを考え、スパイスやハーブなどの香りを加えるなどした、風味に富んだジャム。味と香り、見た目や食感も大切にしています。すでに19種類のジャムがありますが、この秋は、新城の緑茶とキウィ、石巻の柿とスパイスを組み合わせたジャムを試作中。お話とともにいろいろなジャムを試食させていただき、組み合わせによって異なる美味しさを教えていただきました。

(豊橋東センター 矢野敬子)



◀各地のイベントに出店



▲ヤクルト東サロンでも販売

Jam&Marmalade Nui /ヌイ ●豊橋市旭町字旭390-1 ●0532-54-1451 ●http://jamnui.com

編集後記

東三河セーフティネットの金田さんは、自らの考えを持ち、様々な困難を乗り越えたとても強い方でした。でもその裏にはすごくあたたかい笑顔と心を持っていて、“人間であること”を楽しんでいるように思えました。Nuiさんのこだわりジャムは、どれも果物の

味を壊さずとても濃厚です。食感を大切にしており、果肉をそのまま味わえるのはとても感動的でした。おもやいっこステーションでは、お二人にもご協力いただいております。地域の元気に環るサービスにしていきたいと思っております。

東三河ヤクルト販売株式会社 豊橋市花中町54番地 TEL.0532-31-8960

- 花中センター 豊橋市花中町54番地 0532-32-0301
- 豊橋東センター 豊橋市西小鷹野4丁目8-12 0532-62-3374
- 弥生センター 豊橋市弥生町中原16-2 0532-46-5379
- 二川宿センター 豊橋市大岩町東郷内232 0532-41-2628
- 田原センター 田原市神戸字新大坪18 0531-23-1860
- 小坂井センター 豊川市伊奈町佐脇原500-252 0533-72-6321
- 豊川みなみセンター 豊川市堺町2丁目27 0533-84-0744
- 稲荷センター 豊川市豊栄町7-1 0533-85-0816
- 新城センター 新城市片山538-9 0536-22-2611

