

＜明日発売！＞信州果実の実りジャム シリーズ第二弾は「もも」 サンクゼールワイナリー 本店・門前店の店舗限定・数量限定

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約180店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼールは、8月より販売を開始した「信州果実の实りジャム」のシリーズの第二弾「信州果実の实りジャム もも」を2025年9月13日（土）より、サンクゼールワイナリー本店、サンクゼールワイナリー門前店にて、412本限定で発売いたします。



桃の溢れる果実感をジャムに閉じ込めました

8月に旬を迎える信州産の桃「あかつき」の香りが強くなる食べごろのタイミングでジャムづくりを実施。商品開発ラボには、商品開発に関わる10人が集まり製造を行いました。約100kgの桃を一つひとつ丁寧に湯むき・種取り・果肉がほどよく残る大きさをイメージして大き目にカットし、種のまわりの果肉も余すことなく絞り加えました。

使用した「あかつき」は白桃と白鳳の交配品種で、赤い果皮と芳香な香りが特長。今年は猛暑の影響で甘みも格別です。旬の素材の魅力を活かすため、砂糖とレモン果汁のみで仕上げ、果実本来の味わいが楽しめるジャムが完成しました。



商品開発ラボ内には、桃の華やかで甘い香りが広がり、旬の桃の瑞々しさを感じながらジャムづくり

2025. 9. 12

第一弾プラムは約1週間で完売！ここでしか買えない限定感が人気

サンクゼール創業当時の原点の味を再現した「信州果実の実りジャム」は、シンプルで素材の力が際立つジャム。新設の商品開発ラボにて手づくり製法で仕上げた数量限定品です。一部店舗限定で購入できる特別な一品として人気を集め、第一弾の「プラム」は、販売開始から約1週間で完売。お土産用にまとめ買いされる方も多く、大変ご好評をいただきました。シリーズ第三弾は、地元飯綱町産の高坂りんごとメイポールのりんごジャムをお届け予定。こちらもどうぞお楽しみに。

※「信州果実の実りジャム」詳細 ▶ <https://www.stcousair.co.jp/company/news/33307>

開発担当者おすすめの食べ方・贅沢ジャムは朝のご褒美に

開発担当者におすすめの食べ方を訊きました。「一番のおすすめは、柔らかい食パンに合わせてお召し上がりいただくこと。ジャムが食パンにじゅわっとしみこみ、柔らかい桃の果肉感をたっぷりと味わえます。フルーツソースとしてヨーグルトやアイスクリームにかけてもおいしいです。」贅沢な朝のご褒美にどうぞ！

※「ゲル化剤」を使用していないため、さらりとした口当たりになっています。

- 価格：¥1,080（税込み）
- 内容量：255g
- 製造本数：412本
- 販売場所：サンクゼールワイナリー本店・サンクゼールワイナリー門前店

