

2016年8月10日



河内長野市
奥河内くろまろの郷 指定管理者
一富士ケータリング株式会社

「奥河内くろまろの郷」でご当地かき氷を発売

河内長野市の地域活性・交流拠点施設「奥河内くろまろの郷」（指定管理者：一富士ケータリング株式会社）は、8月より地元産の食材を使用したご当地かき氷の発売を開始しました。

奥河内くろまろの郷は、地産地消の推進による地域の活性化を目的とした施設であり、J A大阪南の農産物直売所「あすかてくるで河内長野店」や「ビュッフェレストラン奥河内」「むささびパン工房+cafe」からなる施設で、地元の食材を様々な形で提供し、地産地消の取り組みを進めております。

今回発売したかき氷は、市内小山田にある中谷農園の完熟桃を丸々1個分使用したシロップに、桃のコンポートを添えた「ももかき氷」、地元の蔵元天野酒の梅酒に使用した梅の実を7個分使用したシロップに紫蘇の葉を振りかけた「梅の実かき氷」、市内日野のかわばたファームの完熟トマトを使用したシロップに、カットトマトを添えた「トマトかき氷」の3種類。

いずれのシロップも地元の生産者の協力を得て、くろまろの郷内の工房で手作りしています。

市内の氷商から仕入れた氷を、ふわふわに削った上に、ご当地シロップをかけたかき氷は、色粉を使用していないため、鮮やかな見た目ではありませんが、食べると、素材そのものの味がしっかりとあり、河内長野の食材を存分に味わえます。

かき氷と同じ素材を使用した3種のご当地ソフトクリームや、地元産小麦を使用したパンも製造販売しております。

ぜひ取材いただきますようお願い申し上げます。

●お問い合わせ

河内長野市…環境経済部農林課（TEL：0721-53-1111）

奥河内くろまろの郷…奥河内ビジターセンター（TEL：0721-56-9606）

※本資料は、河南記者クラブに配布しております。

河内長野のかき氷。

井戸水をくみ上げ四十八時間かけて
じっくり作られた、氷商「中川商店」の
解けにくくて美味しい氷を使用。
河内長野の特産品から手作りの
濃厚なシロップでお召し上がりください。



果肉感たっぷりの
無添加手作りシロップです。

かわばたファームの トマトシロップ

太陽の恵みを
たっぷり受けて育った
トマトの濃厚な味。
さらにフレッシュトマトと塩を
トッピングし、酸味と甘さを
楽しめるオリジナルかき氷です。



四二〇円

地元・西條酒造の 梅の実シロップ

梅酒の梅を使用した
甘酸っぱいシロップに、
トッピングされた青紫蘇が
さわやかに香ります。
ちよっぴり大人向けの
クセになりそうなかき氷です。



四二〇円

地元・中谷農園の 桃シロップ

桃一個分を贅沢に使用。
桃のコンポートを添えて
優しい甘みと桃の香りが
お口の中に広がります。
★桃コンポート増量の
スペシャルバージョン有り！



四二〇円

※表示価格は本体価格（税別）です。

アクセス

鉄道

・南海高野線 河内長野駅(南海難波駅から約30分)
・近鉄長野線 河内長野駅(近鉄河内長野駅から約35分)
下車後、日野・滝畑コミュニティバス(約15分)
河内長野駅発～奥河内くろまろの郷下車

日野・滝畑 コミュニティバス

日野・滝畑コミュニティバス河内長野駅前7番乗場から(約15分)
奥河内くろまろの郷バス停下車

