

# スドージャン 「100%フルーツ」を一新

## 好評な「コメダ珈琲店監修」シリーズに2品追加

スドージャンはこの春、主力の「100%フルーツ」を一新。砂糖不使用の、オールフルーツジャムの「パイオニア」として展開し31年目となる

が、今回のリニューアルで果物のおいしさを最大限に引き出した。原料は、旬に収穫した果実をその地で冷凍。新鮮で品質

の高い果物を厳選している。製造面では、真空室による、低温濃縮製法で仕上げ、果物本来の色味や風味をそのまま楽しめる。

中味は、果実の品種にそれぞれ合わせた最適な甘さを追及。パンやヨーグルト、製菓や料理など様々なシーンで楽しめる仕上がりとした。



また、今回デザインを大きくリニューアル。パンに塗ったジャムのシズルカットを印象的に配し、高級感のあるエンボス加工のびんを採用した。果実の美味しさを楽しめるよう、いちご果汁で仕上げた「ストロベリー」(350g、140g、糖度42度)は、レモン果汁を増やすことで爽やかな酸味と甘味のベストバランスを追求。「ブルーベリー」(340g、135g、40度)は、濃厚な味わいが楽しめるよう北米産の味の濃いワイルド種をたっぷり使用。「マーマレード」(350g、135g、37度)は、仕上げにグレープフルーツ果汁、オレンジ果汁、レモン果汁を入れることで果実のおいしさを最後まで楽しめる仕立てとした。「アップル」(340g、36度)は、果肉感が最適な国産のふじりんごを使用、ゴロツとしたカットが特徴。「クランベリー」(同、39度)は、粗挽き加工をすることでジャム全体に果汁が広がり、酸味と甘味がほどよいバランス。「サワーチェリー」(350g、43度)は、ゴロとした肉厚なチェリーが楽しめることから、パンにはもちろん、デザートにもおすすめ。「瀬戸内レ

モン」(140g、42度)は、瀬戸内産レモンを使用し、酸味と甘味が程よくレモンの魅力を堪能できる味わい。また、好評な「コメダ珈琲店監修シリーズ」に「珈琲スプレッド」「カフェオレクリーム」をラインアップに追加。既存品では、酸味が少なく甘味の多い国産いちごを使用し、いちごのフレッシュな味わいをしっかり残しながら仕上げた「国産いちごバター」、みずみずしくジューシーな国産角切りりんごを入れ、シャキシャキ食感が楽しめる「国産りんごバター」を展開。国産フルーツとバターの組み合わせが好評だという。今回は、切り口新たに「コーヒー」に着目。「珈琲スプレッド」は、コーヒー好きの層も満足できるよう、コーヒー豆の粒を入れ、「コク・酸味・渋み」をしっかりと感じられる味わいに仕上げた。ちよつと大人な本格スプレッドとして提案。「カフェオレクリーム」は、濃厚でミルクたっぷりのカフェオレをイメージ。コーヒーの香りと風味をしっかりと残しながらも、濃厚ミルクのどろける甘さとなめらかなくちどけが後を引く味わい。いずれも160g、オープン価格。