

2018年3月19日

春が旬！チリ産ぶどうを使ったタルトが販売中！

—4/24（火）まで菓子工房 ミュゼ・ド・ガトーのオンラインショップにて—

チリ果物輸出協会（ASOEX: The Chilean Fruit Exporters Association）は、チリ貿易振興局（ProChile）と協力して、日本でのチリ産フルーツの認知度向上、消費拡大を目指し、PR活動を行っています。

チリ産フルーツの中でも、今まさに旬なのがチリ産ぶどうです。南半球に位置するチリは季節が日本と逆のため、国産ぶどうが出回らない日本の春に旬を迎えます。チリは世界でもトップクラスの生食用ぶどうの生産地で、その高い品質には定評があります。最大の特長は、皮が柔らかく丸ごと食べられることです。日本で人気の品種は、鮮やかな緑の楕円形で皮が薄く、フレッシュで食べやすいトンブソン・シードレス種（グリーンシードレス）、甘くてジューシーで粒が大きいレッドグローブ、甘酸っぱく歯ごたえが良いクリムゾンシードレス種（レッドシードレス）等です。チリ産フルーツは、食の国際基準、GAP（農業生産工程管理）に準拠した厳しい生産基準を順守しており、安全性にも特化しています。

この、今が旬のチリ産ぶどうは、各地のスーパーマーケットで販売されている他、多くのフードサービスでも提供されています。その一例として、フレッシュなトンブソン・シードレス種を使ったタルトが下記にて販売中です。

商品名：チリ産“トンブソン・シードレス”のタルト

販売店舗：菓子工房 ミュゼ・ド・ガトー（洋菓子の通販サイト）
<http://www.musee-de.jp/ecrin-bijoux/entry-30707.html>

価格：4,320円（税込）

サイズ：直径15cm

販売期間：2018年4月24日（火）迄

商品特長：（菓子工房 ミュゼ・ド・ガトーの販売サイトより）

「白ぶどうのトンブソン・シードレスは、長楕円形で皮は薄くパリッとした歯ざわりでジューシー、名前の通り種がほとんど無くそのまま食べられます。

アーモンド風味の甘めのタルト生地に、中はカスタードクリーム、そして今が旬のチリ産トンブソンをふんだんに敷き詰め、ピスタチオと乾燥させたレモンのチップを添えました。」



チリ果物輸出協会は、様々な活動を通じて、今後も日本の消費者の皆様へ、チリ産フルーツの美味しさと安全性をアピールしてゆきます。

<本件に関するお問い合わせ先>