



【愛媛県】

ふうせんみかんゼリー

アイシス株式会社

今治商工会議所

▶▶▶ 創業年：2011年 / 従業員数：10名 / 愛媛県今治市常盤町2-3-2 <http://isis-inc.co.jp>

ふうせんを突き刺すと、まんまるのみかんゼリーが！
天然の色彩と懐かしさを味わえる和スイーツ



「ふうせんみかんゼリー」は、85g×3個入りで800円（税抜）。常温販売で賞味期限は製造日より20日。松山空港などでも人気の土産品となっている



2014「尾道・今治・松江ご当地お土産スイーツコンテスト」で、準グランプリを獲得！



アイシスでは、ゼリー、アイスクリーム、ジュレなど、美味しさを追究した食品加工品を開発している

商品概要

愛媛のみかんの美味しさを凝縮した果汁を、ふうせんの中に閉じ込めたみかんゼリーです。美味しさを追い求め、最高の素材にこだわり、色彩もみかんそのまま、懐かしい和スイーツに仕上がりました。

商品の特徴・こだわり

素材からこだわりぬいたみかんゼリー

「ふうせんみかんゼリー」は、愛媛県産の温州みかんの中でも、香りが高く、爽やかで、特に甘い品種のものを使用しています。この特別なみかんを搾った果汁に、さらにもうひと工夫を加え、みかんそのものの美味しさを濃縮させて、ふうせんの中に閉じ込めました。ふうせんが割れると出てくるゼリーは、みかんの香りが広がり、心なごむ懐かしさをお楽しみいただけます。

ふうせんが弾ける瞬間が楽しみ

ふうせんに包まれたみかんゼリーは、容器の底から取り出すことができ、お皿の上で楊枝などで突き刺すとぶるんと出てきます。見た目のかわいらしさから、お子様にも人気で、松山空港でも人気のお土産スイーツとなっています。冷やして、または凍らせてシャーベット状にして食べるのもおすすめです。

生産者からひと言

「温州みかんから選りすぐったものをゼリーに使用しています」と横井清美さん



みかんの魅力と美味しさを追求め、最高の素材にこだわった逸品です。ボトルの中に入ったふうせんを取り出すのもひとつのお楽しみ。遊び心も詰まった「ふうせんみかんゼリー」をぜひお試しください。



夏は凍らせてシャーベットにするのもおすすめ

お問合せ先

☎ 0898-32-5033

アイシス株式会社 / 担当：横井 清美

Fax 0898-32-5033 E-mail yokoi@isis-co.jp