にっこり梨ゼリー

［栃木県］

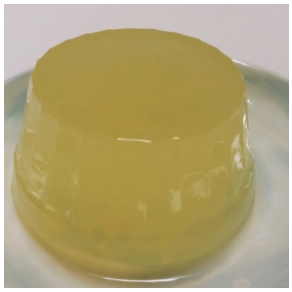
株式会社ユーズプロセス

鹿沼商工会議所

▶▶▶創業年：2011年／従業員数：4名／栃木県鹿沼市上久我860-2

栃木県産の希少品種「にっこり梨」を100%使用
シャキシャキ感がたまらない、クセになるスイーツ

「にっこり梨ゼリー」105gで240円(税込)。常温販売で賞味期限は製造日より180日。詰め合わせギフトとしても販売可能



にっこり梨100%の贅沢なゼリー。1ランク上のスイーツとして、常温でも美味しくいただける

にっこり梨以外にも、栃木県産100%のいちご・リンゴ・トマトを使ったゼリーを商品開発

生産者からひと言

イベント、展示会などに出展して、商品アピールしている代表の湯澤さん

希少品種の「にっこり梨」を、全国の皆様に味わってもらおうと、商工会議所の青年部メンバーが2年をかけ試行錯誤して、商品化に至りました！　厳選した原材料を使い、ひとつひとつ心を込めて製造しています。

商品概要

栃木県産の「にっこり梨」を100%使用したゼリーです。常温でも美味しく、夏は冷やしたり、凍らせてシャーベットにしてもお楽しみいただけます。味も抜群で、甘くて食感なめらかな「にっこり梨」のゼリーをお試しください。

商品の特徴・こだわり

希少品種の「にっこり梨」で商品開発

「にっこり梨」は、栃木県が「新高」と「豊水」を交配して育成し品種登録した珍しい梨です。希少な品種ゆえ、全国的にはほとんど流通しておらず、都内百貨店などで高級果実として高値で取引されています。そんな味も抜群で、甘くて食感がなめらかな「にっこり梨」を、皆様に召し上がっていただけるよう商品開発に取り組み、ゼリーにしました。

素材や食感にこだわったスイーツ

原材料の「にっこり梨」は、生産者が自ら厳選した栃木県産のものを100%使用しています。砂糖などの使用も必要最低限に抑えることで、「にっこり梨」本来の甘さを堪能いただけるよう工夫を重ねました。また、細かな果肉を入れることで、梨本来のシャキシャキとした食感をゼリーの中で味わうことのできる贅沢でクセになるスイーツに仕上げました。

４種類のゼリーの組み合わせギフト商品

お問合せ先　☎ 0289-65-8563　株式会社ユーズプロセス／担当：代表取締役　湯澤　祥和

Fax 0289-65-8563　E-mail y-7m4xpa@clock.ocn.ne.jp