

# クラウンメロンパウダー



[静岡県]

袋井商工会議所

▶▶▶ 創業年：1993年 / 職員数：16名 / 静岡県袋井市新屋1-2-1 <http://www.fukuroi-cci.or.jp/>

## 袋井のクラウンメロンをベースにして 再現性の高いメロンパウダー開発に成功

「クラウンメロン」はフルーツの王様と呼ばれる味わい  
です。そのパウダーの価格は、取扱い希望量により  
相談



### 商品概要

静岡県袋井市が誇る高級マスクメロン「クラウンメロン」のおいしさ・風味を再現したパウダーが完成しました。ピューレに比べて、商品開発のレパートリーや可能性が格段に広がります。ぜひ、お試してください。

### 商品の特徴・こだわり

#### 生活習慣病の予防食品として注目

「クラウンメロン」は、フルーツの王様とも呼ばれ、高級フルーツならではの味わい・香り・甘さ等の食感が楽しめます。メロンには、高血圧を抑制するGABAが多く含まれていることから、昨今、生活習慣病の予防食品として注目されています。

#### クラウンメロンの香りと味を再現

クラウンメロンを題材に商品開発を進めようと、袋井商工会議所では、2012年度からクラウンメロンをベースにした健康飲料開発をスタートさせました。製造が難しいといわれる、マスクメロンのパウダーの研究開発に取り組み、製造に成功しました。

#### 新商品・新メニューの開発に利用

これまでは、クラウンメロンを使った加糖入りのピューレしかなかく、農業の6次産業化に伴った食品加工には制約がありました。しかし、このクラウンメロンパウダーの活用により、多彩な食品開発が可能となりました。スイーツをはじめ、アイス、ジュース、パン、麺類等に浸透させやすく、料理のバリエーションが次から次へと広がります。貴社での新商品・新メニュー開発に、ぜひご利用ください。



「メロンの果汁を大胆に使用した  
メロンパウダー」

パウダーでメロン風味を再現した  
ことで、スイーツをはじめとした  
商品やメニュー開発の幅が広がる



### 生産者からひと言



メロン生産農家が弦をたったひとつに厳選し、時間と労力を掛けて栽培している

東海道どまんなか袋井市の豊かな自然に加え、技術の最先端を走るハウス栽培で育った「クラウンメロン」。このメロンを使った商品開発に力を入れます。

お問合せ先

☎ 0538-42-6151

袋井商工会議所 / 担当：総務振興グループ 富永 茂

Fax 0538-42-9871 E-mail [fkcci@fukuroi-cci.or.jp](mailto:fkcci@fukuroi-cci.or.jp)