



CROWN MELON 摘果メロンが ピクルスに…！ ～ 子役が大抜擢 ～

～ 待望のピエールエルメとのコラボが実現 ～

Made in ピエール・エルメ 丸の内でも販売中

静岡新聞 | NEWS

Tweet

シェア 39

クラウンメロンでピクルス、仏有名洋菓子とコラボ 袋井

(2020/2/15 07:53)

袋井市の県温室農業協同組合クラウンメロン支所（中條義支所長）は、フランスの有名洋菓子ブランド「ピエール・エルメ・パリ」の日本法人「PH・パリ・ジャポン」（東京都）とコラボし、地元産クラウンメロンの子メロンを使用したピクルスを17日から同支所などで販売する。

地元を盛り上げ、若者にもクラウンメロンをPRするのが目的。同法人のルデュ・リシャール社長からの助言を受け、フランスでは漬物感覚で日常的に食べるといふピクルスの商品化が決まった。

商品は「きのこ&トマト」と「カレー」の2種類。同社がレシピを監修し、子メロンの食感を生かしながら、日本人向けに刺激の少ないまろやかな酸味に仕上げた。今後、新商品も追加する予定。

中條支所長は14日開いた記者会見で、「（同ブランドは）若者から絶大な人気がある。次の世代まで生き残る産地に向けた第一歩になれば」と話した。

1瓶220グラムで1200円（税抜き）。同支所の他、同市のホテル「葛城北の丸」とゴルフ場「葛城ゴルフ倶楽部」で販売する。

問い合わせは同支所<電0538(42)4146>へ。



静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所と「PH・パリ・ジャポン」が共同開発したピクルス＝袋井市小山の同支所



© Shizuko Shimizu

「ピエールエルメ」
21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から「パティスリー界のピカソ」と称賛された。2016年《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界的最優秀パティシエ賞」を受賞。