

なしの廃棄ロス削減を目指す なしを使ったカステラ・ビールを好評発売中 近隣の企業様と協力し製作しました

新京成電鉄（本社：鎌ヶ谷市くぬぎ山、社長：眞下 幸人）と新京成グループの新京成リテーリングネット（所在地：船橋市高根台、社長：石川 雄介）は地域活性化を目指して、沿線の農園支援活動を行っております。

新京成リテーリングネット運営のセブン-イレブンでは一昨年9月から「初清園」が開発した「梨ジャム」を販売し好評をいただいております。

今回、新たななしの商品として、松戸市にある「園（まるじえん）」で収穫されたなしを原料にして製造された「松戸の梨カステラ」と「梨MAZDO（クラフトビール）」を開発し、販売しております。



梨ジャム



松戸の梨カステラ



梨MAZDO

毎年、蜜が集まりなし本来のシャリシャリとした食感が失われてしまう「みつ症」等のなし特有の症例により、味は問題なく食べることができるなしも市場に出荷できず、廃棄せざるを得ない場合が多くあります。このような廃棄ロスを減らすため、地元企業と連携し廃棄されるなしを使用したカステラとクラフトビールの開発に着手、カステラの製造を株式会社さかえ屋、クラフトビールの製造を松戸ビールに依頼し、それぞれ「松戸の梨カステラ」と「梨MAZDO」として販売することとなりました。

駅構内にあるセブン-イレブンで販売し販路を拡大させることで、廃棄処分となる農産物の削減につなげていけるものと期待しています。

今後も沿線に多くの農園がある特長を生かし、農作物の販路拡大やフルーツ加工品の製造支援などの農園支援を積極的に実施し、地域活性化を目指していきます。

概要は次ページのとおりです

<商品概要>

農園名	商品	価格（税込み）	特徴
初清園	梨ジャム	580 円	シャリシャリとしたなし独特の食感を楽しむことができます。
④園	松戸の梨カステラ	650 円	なしの香りがふんわりと香る優しい味わいのカステラです。
	梨MAZDO （クラフトビール）	700 円	なしのみずみずしさとセゾンの香り、優しくすっきりとした味わいになりました。

<販売店舗>

セブン-イレブン新京成 ST 各店

※店舗によって取り扱う商品が異なります。

<お問い合わせ>

新京成リテーリングネット株式会社 047-467-9081

<さかえ屋の概要>

株式会社さかえ屋は、1983 年創業のカステラ専門店になります。松戸地域に店舗を構えており、沿線地域に大変縁のある企業です。選び抜かれた職人による昔ながらの製法と選び抜かれた原料を使用したカステラは、全国菓子大博覧会にて数々の賞を受賞しております。

<松戸ビールの概要>

地域限定のビールを少量品種で製造し、できたてを味わっていただくことで、クラフトビールの魅力を伝えています。クラフトビールを「身近なもの」「地元のもの」として認識してもらえるような活動にも力を入れています。

この資料は下記の記者クラブにお届けしております。

○千葉県政記者クラブ ○千葉県経済記者会 ○松戸記者クラブ

【報道関係 お問い合わせ先】

新京成リテーリングネット株式会社 船橋市高根台 1-6-2 047-467-9081 担当：橋本

新京成電鉄株式会社 鎌ヶ谷市くぬぎ山 4-1-12 047-389-1110 担当：河原、平出

