

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー



変わらない味を求め、1軒の契約農家さんからマンゴーを購入しています。

愛情の込めった手作りの味「マンゴージャム」

たいき食品

とろりとしたジャムを贅沢にパンに付けてひとくち。マンゴーの風味と濃厚な甘さ。そして、きれいな黄色が朝食を彩ります。

「いつもお客さんの笑顔を想像しながら作っています」と話してくれたのは、たいき食品の富山眞理子さん。あるとき、マンゴー農家さんから「傷ものは捨てるから持っていつてくれ」と頼まれ、当時ブルーベリーやいちごを使っていたジャムが流行していたことがきっかけでマンゴージャムを作り始めました。

眞理子さんのこだわりは、熱を通しやすい『ル・クルーゼ』の鍋を使って煮込むこと。マンゴーは実によって水分量が違うため、見た目や混ぜる感覚で煮込む時間を調整します。また、凝固剤などの添加物は一切使わず、100%串間産の完熟マンゴーときび糖、レモンのみで仕上げます。さらに瓶詰めからシール貼りまですべて手作業です。

「たくさんの人たちに愛される商品を作ることが、私の目標です」と眞理子さん。年一回の東京・大阪での出展のほか、ネットショップで全国に向けて商品を販売しています。

愛情たっぷりのマンゴージャム。幸せな甘さで素敵な時間を過ごしてみませんか？