

【コメダ珈琲店】KOMEDA COMES TRUE. with YOU みんなといっしょにかなえてゆきたいこと、いっぱい、いっぱい。



地域の特産品をモーニングで味わう

## “生産者と地域をつなぐ”地域限定モーニングサービス 「三重県産 カラマンダリンジャム」を

### 6月23日（水）より中京エリアの店舗限定で販売開始！

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ [本社：愛知県 代表取締役社長：白井興胤 グループ店舗数：925店舗(2021年5月末時点)]は、地域と生産者をつなぐ取り組みとして6月23日（水）から地域限定モーニング「三重県産 カラマンダリンジャム」を中京エリアのコメダ珈琲店265店舗限定で販売します。開店から午前11時までにご注文いただいたお客様への「モーニングサービス」の選択メニューのひとつとしてご提供します。



## 生産者と地域をつなぐ“地域限定モーニングサービス”

地域の特産品を使用したエリア限定のジャムをモーニングサービスの選択メニューの一つとしてご提供。地元で採れるすばらしい特産品を改めて知ってほしい。また、大きさ、形などから規格外品となってしまう果実をジャムに加工することで生産者の方の支援につなげていきたい。そんな思いで2019年からスタートしたコメダの地域貢献の取り組みです。これまで、愛媛県、青森県、長野県、山形県、広島県の特産品を使用して実施してきました。生産地で消費するため、輸送時に発生するトラックの排気ガスも少なくなり、CO2削減に繋がります。コメダのサステナブルな取り組みとして、今後も全国各地の生産者を応援してまいります。



## 三重南紀の特産品「カラマンダリン」ってどんな果実？

カラマンダリンは、温州みかんとオレンジ（キングマンダリン）を掛け合わせた品種です。3月以降に収穫期を迎えることから「春のみかん」として知られています。花が着花してから収穫まで樹上でおよそ一年を要するため、果実に養分がしっかり行きわたり非常に糖度の高い濃厚な味わいです。カラマンダリンはもともと温暖な気候を好む果実。夏や秋の台風と日照り、冬場の寒さと乾燥から守るため、果実一つ一つに袋をかけて栽培するなど、手間ひまかけて大切に育てられています。ジャムには、大きさなどから規格外となってしまったカラマンダリンを使用。素材の味を活かし、しっかりとした甘味と爽やかな酸味が特徴のジャムが完成しました。季節限定の味をどうぞお楽しみください。

生産者の声

JA伊勢 三重南紀カラ部会 赤崎直樹・玲子さん



今年は台風の影響もなく、例年に比べて糖度の高い甘いカラマンダリンが収穫できました。カラマンダリンの美味しさと、三重南紀がみかんの産地だということを知っていただきたい。朝から栄養価の高いカラマンダリンのジャムを食べて心も身体も元気になってもらえたら嬉しいです。

### 【商品概要】

- **商品名**：選べるモーニングD「三重県産 カラマンダリンジャム」  
※開店から11時までドリンク一杯オーダーにつきご提供。モーニングは、A～Dの4種類からお選びいただけます。  
A：トースト&ゆで玉子 / B：トースト&たまごペースト / C：トースト&おぐらあん / D：トースト&三重県産 カラマンダリンジャム  
※Dにはバターまたはマーガリンは塗っていません。※原料由来の種子や皮が入っている場合があります。
- **販売期間**：2021年6月23日（水）～2021年8月上旬（予定） ※終了時期は店舗により異なります。
- **販売店舗**：三重県、愛知県、岐阜県、和歌山県（一部店舗）の265店舗 ※販売は一部店舗を除きます。



※画像はイメージです