

報道関係各位

2022年7月4日

＊＊ ホームページでも確認できます ＊＊

## 岡山県の特産品と生産量日本一のジャージー牛が恋をした♥ (白桃、作州黒豆)

### JAオリジナルアイス「じえいえいら〜と」完成発表会

- 日 時：2022年7月6日（水）10：30～
- 場 所：ジェラート醍醐桜（真庭市西河内 568-2）
- 主 催：JA晴れの国岡山

岡山県を代表する特産の白桃と生産量日本一の作州黒豆が、生産量日本一の県内飼育のジャージー牛とマッチングし、美味しいアイス（ジェラート）が完成しました。

JAでは直接原料を供給し、ジェラート醍醐桜さん（真庭市）と共同開発した3品（白桃、作州黒豆きなこ、久米南柚子）を商品名“じえいえいら〜と”（商標登録出願中）と銘打ち、JAが販売元となって発売します。アイスを媒体とし、年間を通じて特産を味わって頂くことでその魅力をPRするとともに、新たな消費拡大施策のひとつとして取り組みます。

当日は、完成発表会と題して関係者による勉強会、試食会、牛舎見学を実施いたします。JAと地元アイスクリーム製造メーカーのコラボした地産地消活動をぜひ取材ください。

#### ▼当日内容と開催主旨


別紙の通り

#### ▼「じえいえいら〜と」について

○名前の由来

ジェラートと「JA」をかけ、あえて平仮名で表記することで親しみやすさと、ジャージー牛乳特有の練れるほどの柔らかさを表現しました。

○各商品の特徴

|  |  |
|--|--|
| <p><b>岡山県産白桃</b></p>  | <p>糖度 15 度程度もある JA産白桃のピューレをミキサーで舌触りが滑らかになるように調整。ペースト状になった白桃ピューレをジャージー牛乳とともに攪拌。</p> <p>白桃を贅沢に使っているため、まるで白桃自体を食べているかのような味わいを実現しながらも、濃厚なジャージー牛乳の味も損なうことのない絶妙な配合で製造。白桃本来の淡い色を出すことにも成功し、無香料無着色の素材本来の旨味を楽しめる高級感漂う逸品に仕上げています。</p> |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>作州黒豆きなこ</b></p>  | <p>大豆の世界で黒真珠とも言われブランドとして名高い、岡山県特産「作州黒大豆」のきな粉をふんだんに使用しているため、強い香りとコクを感じられます。</p> <p>「作州黒大豆」のきな粉は、一般的な大豆のきな粉よりも、風味が格段に強く、濃厚なジャージー牛乳に負けることなく旨味の相乗効果を生んでいます。</p> <p>なお、この商品は当JAの勝英統括本部が開発し製品化したものです。</p> |
| <p><b>久米南柚子</b></p>    | <p>県内トップ柚子産地の久米南町産を使い、サッパリとした風味が楽しめます。皮と果汁を両方使うことで、味だけでなくユズ本来の爽やかな香りを堪能できます。</p> <p>一般的にユズなどの柑橘系は酸味が強いいため、ヨーグルトのような味わいになりがちですが、ユズの酸味と、ほのかな苦味も残しながら、濃厚なジャージー牛乳ともバランスの取れた味を実現しました。</p>                |

#### ○ジャージー牛乳について

産出乳量はホルスタイン種と比較すると2/3と希少である中、岡山県は生産量が日本一を誇っています(2016年データ)。濃厚でコクがあり味わい深く、人気が高い(乳脂肪率5%、ホルスタイン3.7%)。とりわけ、ジェラート醍醐桜では、直営牧場で人工授精から搾乳まで一貫して飼育するジャージー牛から搾乳した、こだわりの牛乳をジェラートに使用。近くの米農家とも連携し、地域の稲わらを牛の敷き藁に、自家製堆肥を米農家の田んぼに提供するなど、持続可能な循環型農業にも取り組んでいます。



ジャージー牛

また、ジャージー牛自体はホルスタイン種に比べて体格が小さく、毛色が褐色で人懐っこいことから、牛の世界ではアイドル的存在です。

#### ▼その他

- ・報道の皆様には試食の準備をさせていただきます。
- ・ジャージー牛は、すぐ近くの牛舎で約50頭が飼育されています。
- ・販売時期…7/6より山手直売所で販売開始し、7/11より順次取扱直売所を拡大していきます。

#### 【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部総務企画課  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL : 086-476-1830 FAX : 086-476-1840  
Email: [hareoka\\_kouhou@hr.oy-ja.or.jp](mailto:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp)

#### 【主催 問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 営農部 販売戦略課  
(担当者) 真野 080-4486-1629  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL : 086-476-1837  
FAX : 086-476-8093



ホームページはこちら→

## “じえいえいらーと” 完成発表会

開催日時 令和4年7月6日(水) 10:30~11:30

開催場所 ジェラート醍醐桜(真庭市西河内656)

主旨 JA晴れの国岡山管内産の特産農産物を地元アイスクリーム製造メーカーに直接原料供給させて頂き、互いに商品化に向け検討を重ねJAオリジナルのアイスマルクを開発しました。

当JAでは特産品を原料として使用して頂ける地元メーカーと共同して商品を開発していくことで、農産物の下位等級品についてもことごとく有効活用され農家所得の向上に繋がればと考えています。また、商品を媒体として周年を通じて特産農産物を味わって頂けることは新たなファン獲得に繋がることと期待しています。

この度は、JA管内産白桃を使用した白桃アイスを新規で開発、商品名をジェラートならぬ“じえいえいらーと”として商標登録を申請しシリーズ化していきます。加えて、JA自らが販売元となることで広域JAの特徴を生かし管内のJA直売所で広く取扱いを拡大し地産地消活動を後押しします。

### <当日スケジュール>

- 開会(10:30) 挨拶(JA)
- 命名式 由來說明と除幕式  
命名プレートの披露
- 商品説明 山本英伸様(ジェラート醍醐桜)
  - ・製造工程について
  - ・質疑応答
- 試食会 じえいえいらーと3種  
(白桃、作州黒豆きなこ、久米南柚子)
- 牛舎見学 ジャージ牛について説明  
(車移動3分)
- 参加者 生産者代表(作州黒豆)  
JA岡山中央会、JA全農おかやま、(有)醍醐桜  
JA晴れの国岡山(本店、岡山東、岡山西、勝英、津山、真庭統括)