京都定番土産が鬼滅の刃とコラボ

©吾峠呼世晴／集英社・アニプレックス・ufotable

枚入る。箱はもちろん、個別包装のデザインにもこだわり、劇中に登場する「愈史郎の血鬼術の札」を模し

粒から作る。また、つぶあんは北海道産小豆を使用し、自社工場で丁寧に炊き上げている。

販売は京都や大阪地区の駅や空港、サービスエリア、土産店で、価格は税込み648円。（篠原里枝）

ークアウト需要や営業時間外の販売にも貢献することが可能という。同店の営業時間は午前11時から午後8時まで。（篠原里枝）

シリーズ第3弾発売

淡路島牛乳

牛乳たっぷりコーヒージャム

淡路島牛乳は1日、淡路島産の牛乳をたっぷり80%使用した「淡路島コーヒージャム」を発売した。淡路島のソウルドリンク「淡路島コーヒー」のシリーズ第3弾で、淡路島内の食品加工業者と開発した。

同品はロングセラー商品「淡路島コーヒー」で使用する厳選したコーヒー豆と、たっぷりの淡路島産牛乳をじっくりと丁寧に煮詰めたミルクジャム。保存料や香料、着色料、安定剤が不使用で、大人から子どもまで幅広く年代が楽しめる。トーストやバゲットにはもちろん、バナナやイチゴなどのフルーツと合わせてもおいしい。朝食をもっと楽しいひと時にしてほしいと、同品と一緒に同社の牛乳や淡路島ヨーグルト・飲むヨーグルトとの相性も提案。販売店舗は島内直売所、観光施設、島内外の小売店など。販売価格は600円前後のオープン価格としている。

同社は2年前から新たにチーズの製造に取り掛かっている。新たな試みとして挑戦したこのたびの同品の開発には、顧客の要望もあったという。（篠原里枝）

淡路島産の牛乳をたっぷり80%使用した「淡路島コーヒージャム」

ニターに映る産地のイチゴを参加者が選んで