



TOKACHI

# ジャム酢 Jams

かけて食べるお酢

手摘み果実酢使用

十勝産の果実酢を煮詰めたジャムです。



SHOWU  
LAB.  
tokachi

食ラボとかち



十勝産こだわり小果実の果肉たっぷりなお酢を  
じっくり煮詰めて作った、とろりとしたお酢です。



原材料	果実酢(ラズベリー)、砂糖
内容量	210g



原材料	果実酢(ブルーベリー)、砂糖
内容量	210g



原材料	果実酢(梅)、砂糖
内容量	210g

## ご使用 方法

ジャムのように、様々なお料理にかけてお召し上がり下さい。  
酸味と甘みのコンビネーションがチーズやパン、グラノーラやヨーグルトなどに  
華やかな装いを与えます。



お菓子



グラノーラ



ヨーグルト



肉料理



フライ

- 「ジャム酢」は食ラボとかち(帯広地域雇用創出促進協議会)が開発した商品です。
- 帯広市での雇用創出を目的に、十勝の生産者・事業者が製造販売することを目指しています。
- 製造を希望する生産者さん事業者さん、購入を希望する事業者さん、いずれも募集しています。

## 「食ラボとかち」って？

- 食ラボとかちは、帯広地域雇用創出促進協議会で行っている厚労省委託事業の名称で、十勝の食の商品開発をおこなっています。
- ニーズ調査、商品の企画立案、素材選定、試作品開発、生産者・加工メーカー・流通事業者との連携、パッケージデザイン、販売ルート確立など、開発から販売まで携わる商品開発をおこないます。
- 開発した商品は、希望する十勝の民間事業者・生産者へ技術移管します。地域の食関連事業者の売り上げ拡大・活性化に結びつけ、雇用創出を目指します。

## 帯広地域雇用創出促進協議会 食ラボとかち

〒080-0802 北海道帯広市東2条南5丁目1(北海道中小企業家同友会とかち支部内)

TEL:0155-20-5505 FAX: 0155-27-2181

HP: <http://tokachi-love.net/> E-Mail: [info@tokachi-love.net](mailto:info@tokachi-love.net)