



横浜産のやよいひめで『横濱いちごタルト』 横浜のカフェでやよいひめ大好評！

■ やよいひめの品質・食味ともに高評価！

今回は、横浜産やよいひめを使用した『横濱いちごタルト』を販売している「カフェカリオカ」さんの取組を紹介いたします。当店は、昭和 37 年に横浜でコーヒーハウスを開業したのが始まりで、横浜駅とともに歩み続けた歴史を感じるコーヒーと注文を受けてから作るサンドイッチや季節に合わせたケーキを楽しめるのが特徴です。今回、サクっとしたタルト生地にはレアチーズを敷き、1ホールあたり 16 個の横浜産やよいひめを配置した『横濱いちごタルト』の販売が 5 月 31 日までの期間限定で行われました。当店では、3 年前から横浜産いちごを使用した季節限定のデザートが販売され、今年はやよいひめに絞って販売したところ、駅構内という利便性から忙しい会社員や昨年のリピーター等から「今年も楽しみにしてました」、「今年のタルトもとても美味しい」と大変好評とのことでした。

当店の冠城店長は、「今回の『横濱いちごタルト』は、いちごの酸味が甘みを引き立て、チーズの爽やかさですっきり食べられるのが特徴です。やよいひめは、果皮がしっかりしており 5 月下旬まで品質が安定していました。また、酸味は少なめで糖酸比のバランスが良く、お客様にも大変好評でした。」とやよいひめの品質を高く評価していました。

当店でこの取組は大変評判になり、今年の 5 月 22 日の農業新聞で紹介されました。冠城店長は、「今年も『横濱いちごタルト』の売れ行きは良く、小金井さんからやよいひめを提供いただければ来年もぜひ新たなスイーツを販売したい。」と意欲を燃やしていました。

■ 小金井農園で今年はやよいひめ限定栽培！

今回のやよいひめを提供したのは、横浜市北区にある小金井農園さんです。この農園では 7 年前からイチゴの栽培を行っており、主に直売で販売しているとのことでした。当初は、やよいひめの他数品種のいちごを栽培していましたが、やよいひめの日持ち性や食味の良さに惚れ込み、今年から栽培からやよいひめ 1 品種に絞ったそうです。同園の小金井幸雄さんは、「やよいひめは今まで栽培した他の品種に比べて日持ち性に優れており、パック詰めの手間もかなり楽になる。また、やよいひめは 5 月下旬まで品質が落ちずに収穫できるため、収穫後半もお客さんからの注文がある。食味も酸味が抑えめでお客さんからの評判は良く、他の品種に比べて時期による食味の変化が少ない。」と大変高評価でした。収穫始めを早くすると中休みしてしまうので、12 月中旬ころから収穫を開始しており、例年 5 月下旬で終了しますが、今年には特に品質が良かったので、6 月上旬まで収穫を行ったそうです。

■ 「カフェカリオカ」の店舗情報

オープン年	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
2007年	横浜市西区南幸1-5-24 相鉄線横浜駅構内1F	横浜駅	月～金:6:30～21:00 土日祝日:8:00～21:00	不定休



「カフェカリオカ」店頭の様子



「横濱いちごタルト」



「横濱いちごタルト」PR