

10

株式会社 マキシム

## フルーツのおいしさを まるごと閉じ込めたジェラート

2月16日(火)に「第2回新商品・新サービス合同プレス発表会」が開催されました。そこで、発表した各社と商品の紹介を誌上で行います。今回は「マキシム」の新製品2点をご紹介します。

平成26(2014)年に設立、ジェラートの販売を始めた(株)マキシム(横治信社長)。現在は自社店舗だけでなく宮カフェやベルモールなどでも販売し、多くの方の舌を喜ばせています。そのおいしさの秘密は、選び抜いた素材をていねいに加工していること。横社長を中心に、取締役副社長・砂裡里さんと、奥さまで取締役部長となる薫さんの3人が中核となって、こだわりの味と製法でおいしいジェラートを送り出しています。

同社の新製品は「フルーツインソルベ」(キウイ、スカイベリー)と「フルーツアフォガード」(とちおとめ、ブルーベリー)。どちらも素材となる果物そのものの味を残した、

ぜいたくな味わいのジェラートです。

「フルーツインソルベは、スライスした果物をのせた、見た目も味もいちおしの商品です。まさに「閉じ込めた」おいしさになっています」と横薫さんが説明してくれました。素材のうま味を残し、果肉よりも果肉らしいぜいたくなソルベです。

「フルーツアフォガードは、那須高原ミルクまたはブレインヨーグルトを選んでいただきます。宇都宮産のとちおとめやブルーベリーを自家製ジャムにし、それをジェラートの上にかけています。おいしさにこだわらなければ、自分たちで製造する意味がありませんから」  
どちらも、発売後すぐに人気商品になっています。一度味わったらやみつきになりますよ!



株式会社マキシムの  
横砂裡里副社長(右)と  
横薫部長(左)

合同プレス発表会の横薫部長



フルーツインソルベスカイベリー(右)、同キウイ(中央前)、フルーツアフォガードブルーベリー(中央後)、同とちおとめ(左)



「COCOAR2」をインストールして写真にかざすと発表風景が見れます。