

【菓果坂ショコラ】、「2025 FOOD SHIFT セレクション」入賞！

～地域・環境・食の未来を変える“逸品”として選出～

このたび、パティスリー・ド・阿蘇 MIYUKI、パティスリー麓、蘇陽農場、ソーシャルファーム九州が協力して製造販売するスイーツ【菓果坂ショコラ】が、農林水産省が推進するニッポンフードシフト表彰事業「2025 FOOD SHIFT セレクション」において、全国の選定産品の中から入賞いたしました。

【菓果坂ショコラ】は、地産地消または国産農林水産物の消費拡大、みどりの食料システム戦略の推進、家庭備蓄の市場拡大、インバウンド消費拡大の観点から優良な産品として流通・外食事業者等の専門家から構成される審査委員により高く評価されました。今後も、地産地消または国産農林水産物の消費拡大へ取り組み、地域社会の活性化へ貢献してまいります。

～ 自分の手で、熊本阿蘇から世界に通用するお菓子をつくりたい ～

平成二十八年熊本大震災以降の世界中からのあたたかいご支援へ感謝の想いを込めて、世界の皆さまに愛されるお菓子づくりに挑戦しています。ひとくちで自然と微笑みがこぼれるような手づくりのお菓子を焼いてお待ちしております。【菓果坂ショコラ】は熊本阿蘇で生まれ育ったパティシエが、素材と技術を追求した令和元年新作のパウンドケーキです。ショコラにはカカオ 70%チョコレートと生クリームを生地に練りこみ、じっくりと焼き上げて、口どけの良いちょっとビターな大人の味に仕上げました。地元熊本・阿蘇の麓にある蘇陽農場の大自然豊かな環境で健やかに育った、産み立て新鮮な朝採れ卵をたっぷり使い、ひとつひとつ丁寧に手づくりしたパティシエ渾身の逸品です。



※「FOOD SHIFT セレクション」とは、農林水産省が推進する『ニッポンフードシフト』の一環として、改正食料・農業・農村基本法の理念のうち、地産地消または国産農林水産物の消費拡大・みどりの食料システム戦略の推進・家庭備蓄の市場拡大・インバウンド消費拡大という4つの視点のいずれかに則した優良な産品を全国から選定・発信する制度です。選定された産品には『FOOD SHIFT セレクション認定マーク』の使用が認められます。

公式サイト：https://nippon-food-shift.maff.go.jp/2025/aw_selection.html