

【コメダ珈琲店】

“生産者と地域をつなぐ”地域限定モーニングサービス


地域の
特産品を
モーニングで
味わう

「佐賀県産 ゴールデンキウイジャム」を 11月15日(月)より 九州エリアと沖縄県のコメダ珈琲店で限定販売!

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ〔本社：愛知県 代表取締役社長：臼井興胤 グループ店舗数：941店舗(2021年10月末時点)〕は地域食材の紹介と生産者支援を目的に、11月15日(月)から、地域限定モーニング「佐賀県産 ゴールデンキウイジャム」を九州(福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)と沖縄県のコメダ珈琲店で販売開始します。対象地域の店舗で開店から午前11時までにドリンクをご注文いただいたお客様は「モーニングサービス」のメニューのひとつとして、「佐賀県産 ゴールデンキウイジャム」を選択していただくことが可能です。

選べるモーニング

毎朝開店～AM11:00まで

お好きなドリンクをご注文で、
A～Dよりお1つ無料 佐賀県産 **エリア限定**
ゴールデンキウイジャム温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた
佐賀県産ゴールデンキウイ100%使用

生産者と地域をつなぐ 地域限定モーニングサービス

地域の特産品を使用したエリア限定のジャムをモーニングサービスの選択メニューのひとつとしてご提供。地元で採れるすばらしい特産品を改めて知ってほしい。また、大きさ、形などから規格外品となってしまった果実をジャムに加工することで生産者の方の支援につなげていきたい。そんな思いで2019年からスタートしたコメダの地域貢献の取り組みです。これまで、愛媛県、青森県、長野県、山形県、広島県、三重県、静岡県、山梨県、宮城県の特産品を使用して実施してきました。

生産地の近くで消費するため、輸送時に発生するトラックの排気ガスも少なくなり、CO2削減に繋がります。コメダのサステナブルな取り組みとして、今後も全国各地の生産者を応援してまいります。





温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた 佐賀県産「ゴールデンキウイ」100%使用

鮮やかな黄色の果肉が美しいゴールデンキウイ。日本人の味覚に合わせて改良された品種で、糖度が高く栄養素も豊富なことで知られています。ジャムには佐賀県の温暖な気候によって育てられたゴールデンキウイを使用。パンに塗った際に本来の味が引き立つよう、甘さと酸味のバランスがとれる糖度50度に調整し果肉は大きくカットして食感を楽しめるようにしました。素材の味わいを活かした甘酸っぱいジャムをお楽しみください。



D トースト&佐賀県産ゴールデンキウイジャム

※Dにはバターまたはマーガリンは塗っていません。 ※原料由来の種子や皮が入っている場合がございます。



A
トースト&
定番ゆで玉子



B
トースト&
手作り玉子ペースト



C
トースト&
名古屋名物おぐらあん

※画像はイメージです

【商品概要】

■ **商品名**：選べるモーニングD「佐賀県産 ゴールデンキウイジャム」

※開店から11時までドリンク一杯オーダーにつきご提供。モーニングはA～Dの4種類からお選びいただけます。

A：トースト&ゆで玉子 / B：トースト&たまごペースト / C：トースト&おぐらあん / D：トースト&佐賀県産 ゴールデンキウイジャム
※Dにはバターまたはマーガリンは塗っていません。 ※原料由来の種子や皮が入っている場合がございます。

■ **販売期間**：2021年11月15日(月)～2022年1月中旬(予定) ※終売時期は店舗により異なります。

■ **販売店舗**：九州(福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)、沖縄県の店舗 71店舗予定
※販売は一部店舗を除きます。