

## 多摩ブドウで和菓子

### 和菓子処「花鳥風月」地元農産物を盛り上げ

掲載日：令和7年9月24日（水）

東京都多摩市にある和菓子処花鳥風月は9月上旬、多摩市産のブドウ「藤稔」を使用した新商品「藤稔寒天ゼリー」の販売を始めた。ブドウ「藤稔」1粒分が入っており、こうじ甘酒とレモンの皮と果汁を風味付けとして使用している。価格は1個330円（税込）で9月末まで販売する予定。

ブドウ「藤稔」の生産者である藤井睦夫さん（70）は「丹精込めて栽培したブドウを使った商品が販売されてとてもうれしい。地場産農産物のPRにつながってほしい。」と話した。

和菓子処花鳥風月は地場産の農産物を使った和菓子を販売しており、今月はブドウ「藤稔」の大福や「シャインマスカット」の大福も販売している。10月は栗を使用した「くりきんとん」や「栗おこわ」、11月はゆずを使用した「ゆず饅頭」などを販売する予定。店主の篠田佳太さん（42）は「地産地消で多摩市と多摩市産の農産物を盛り上げていきたい。」と話した。>



新商品の「藤稔寒天ゼリー」と「シャインマスカットの大福」を持つ店主の篠田佳太さん（東京都多摩市で）