(01 02)くるくる

おいもスイーツを食べるならここ！

道の駅くるくるなるとには食べきれないほどの、おいもスイーツがひしめき合っています。

なかでも、ホレタテキッチンで食べられる珠玉のおいもスイーツ達は、見た目だけでなく、味もしっかり考えて調理されています。

季節限定のスイートポテトパフェはホイップクリームや、その他の食材達がアシストしてくれていてお芋の柔らかい甘味を強く感じられます。

その他にも、ほれほれ芋プリンはカスタードの深い卵感とお芋の甘さがマッチしていて何個でも食べられると感じるほどです。

ほれほれ芋プリンは、ショップでも買えるのでお土産にも。

(03 04)ブルーベリージェラート

道の駅みまの里で販売されています。

三種類のフレーバーがあり、ミルク、クリームチーズ、シャーベットがあります。

味わいは、ミルクは、ブルーベリーの酸味とミルクの甘さの調和が絶妙にとれていてさっぱりしています。

クリームチーズは、クリームチーズのコクがブルーベリーの酸味と甘さを引き立てていて、ブルーベリーの味わいを深く感じ取れます。

シャーベットは、細かく砕いた氷のザクザク感があり、氷の冷たさとブルーベリーの酸味が口の中で混ざり合い、ブルーベリー特有の徐々に口の中に消えていく甘さのグラデーションを引き立てます。

(05 06)いたの

噂の人参スイーツ！？

道の駅いたのには、人参由来の食べ物がたくさんあります。

中でも目を引くのは、人参スイーツです。

人参ミックスジュースソフトクリームは、人参の味の濃さをソフトクリームに昇華しています。

味のクセがなくぺろりと食べられます。

恵食堂で食べられる人参プリンと人参ミックスジュースは、これも絶妙なバランスで人参を表現しています。

人参プリンは春人参100％のペーストを混ぜ込んだプリンで、人参の繊維感をプリンで感じることのできる、一風変わったスイーツです。

人参ジュースは、春人参を使ったさらっとした飲み口となっています。

(07 08)神山

徳島といえばすだち！

道の駅神山には旬感アイスという神山の旬を感じることのできるアイスクリームがあります。

神山農家の人が作った旬の野菜や果物を丸ごとアイスに練りこんでいます。

その中でも、やはり徳島の特産物すだちを使ったアイスがおすすめです。

味は、すだち独特の香りがあり、ライムのような香り高い酸味を感じます。その後、アイスクリームの柔らかな甘みを感じることができ、酸味の中にある甘さがより、すだちのさわやかな酸味を引き出しています

寺井

**三浦**

**福永**

**片**

**堀古**