

ビジネスシーン別・手土産の選び方(第5回)

取引先の好感度アップ、のどが気になる季節の決め球

2015.11.15

寒さや乾燥が進むこれからの季節、どこのオフィスでものどの不調を感じるが増えてきます。とはいえ、年末も近づく多忙な時期、風邪は入り口でとどめておきたいもの。電話口で聞いた取引先の担当者も自分も声がガラガラ、というのもよくある話ですが、そんなときにぴったりの手土産が、今回紹介する「祇園あべや」の「京野菜のど飴」です。

京都の老舗砂糖問屋がつくったこだわりのあめ



「京野菜のど飴詰合せA-20」2160円(税込)

手土産にあめ玉なんて子どもじゃあるまいし……いえいえ、それは早計です。「祇園あべや」は、京都の中央市場に事務所を構え、全国の和菓子屋に砂糖を卸している老舗の砂糖問屋。砂糖を知り尽くした専門店が、選りすぐった上質の砂糖と、京都上賀茂の松本農園で有機栽培された京野菜をベースにハーブや花梨エキスなどを加えて作り上げたのが、「京野菜のど飴」なのです。

ラインアップは、加茂とまと、金時人参、九条ねぎ、鹿ヶ谷かぼちゃ、聖護院だいこん、丹波黒豆、丹波ぐりの7種類。旬の時期に収穫したものだけを使用して、身体にやさしい味に仕上げられています。

「加茂とまと」は畑で赤く熟れるまでじっくりと待ってから収穫したトマトを使い、「鹿ヶ谷かぼちゃ」は一層まろやかにするため豆乳をカボチャと一緒に練り込んでいます。個々の野菜の味を生かすために施された工夫には、京都の会社らしいこだわりと心配りが感じられます。

野菜独自の色を生かした、美しい色みも人気の秘密。光を透かして美しく輝く様子は特に女性には好評で、「わあ、きれい～！」と思わず声が上がること間違いありません。… 続きを読む