Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Japán süteményekbe keverik be a szatmári szilvát

Létrehozás: 06/02/2021 - 13:59
Szerző: Melano
[1]
Sose gondolnád, hogy mibe teszik bele a japánok a népszerű szatmári szilvából készült lekvárokat.

A péksütemény mellett később az üveges lekvárokat is megvásárolhatják majd, sőt idővel a magyar meggybefőtt is a boltok polcaira kerülhet. Már kapható Japánban a magyar szatmári szilvalekvárral töltött péksütemény, egyelőre a japán tulajdonú St. Marc kávéházlánc 400 üzletében lehet országszerte hozzájutni a finomsághoz. A croissant a japánok számára igazi kuriózumnak számít, eddig ugyanis nem volt még csak hasonló termék sem a piacon, sőt a lekvárt egyáltalán nem is ismerik az országban.

A japán sütemények a nálunk megszokottabbaknál is édesebbek, a leveles tésztába töltött csokival kevert szatmári szilvalekváros töltelék édeskés, fanyar íze ezért szokatlan a szigetország lakóinak. A japánok számára az sem titok, hogy honnan származik a töltelék, ugyanis a péksüteményt hirdető táblákra a magyar zászló is felkerült. Ezt egy nap akár 230 ezer ember is láthatja a forgalmas kávézókban.

Kiállításból jött az ötlet

Agricolae Kft. még 2019-ben vett részt a Foodex Japán élelmiszeripari kiállításon, ahol a Japánok megismerkedhettek a magyar ízekkel. Ezután egy több mint egyéves tárgyalássorozat következett, majd a HEPA Magyar Exportfejlesztési Ügynökség szervezésében népszerűsítették a magyar alapanyagokból készült ételeket, melynek érdekében Pl. egy magyar séf is kiutazott Japánba, ahol különböző ételeket készített hazai alapanyagokból.

Ezeknek a bemutatóknak a során választotta ki a St. Marc kávéházlánc, többek között a szilvalekvárt, mely a cég zászlóshajójának számító „Choco-Cro" csokoládés croissant mennyei ízével egyesülhet. „Ezúton szeretnénk megköszönni a St. Marc kávéházláncnak a bizalmat és a befektetett energiát, mellyel a terméket népszerűsítik" – mondta Biró Csaba az Agricolae Kft. tulajdonos-ügyvezetője. „Sokat segített a HEPA Magyar Exportfejlesztési Ügynökség Japán irodája is, akik kóstoltatók szervezésével népszerűsítették a terméket" – jegyezte meg.

A szilvalekvárnál nem állnak meg

Bár a különleges croissant-t első körben május 20-tól július végéig kóstolhatják meg a japánok, később a boltok polcain is megjelenhetnek majd magyar termékek. „*Szeretnénk az Ázsiai jelenlétünket erősíteni, ezért több termékkel is próbálunk bekerülni a piacra. A Foodexen több céggel is megismerkedtünk, de a pandémia miatt megszakadt a kapcsolat, így most kezdtünk el újra tárgyalni. Velük még konkrét megállapodást nem kötöttünk. Később szeretnénk Ázsia más országaiba*

is terjeszkedni a termékeinkkel” – mondta Jámbor László az Agricolae Kft. külkereskedelmi munkatársa. A croissant-ba sütött szilvalekváron kívül még a 315 milliliteres üveges szilvából is szállítottak ki a szigetországba, amit a péksüteményhez hasonlóan a St. Marc kávéház az üzleteiben szeretne árusítani.

Egyelőre kérdéses, hogy mekkora lesz a termék sikere, de ha a Japánok megszeretik a szilvalekvárt, akkor a jövőben akár havi 20 tonnával is exportálhatnak a lekvárból.

Tags:
Japán [2]
szatmári [3]
újdonság [4]
Ízek [5]
sütemény [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/japan_sutemenyekbe_keverik_be_a_szatmari_szilvat

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/szatmari_japan.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/japan
[3] https://www.melano.hu/tags/szatmari
[4] https://www.melano.hu/tags/ujdonsag
[5] https://www.melano.hu/tags/izek
[6] https://www.melano.hu/tags/sutemeny