

●知多支社
ビル 半田市泉町1-4 新美ビル4階
3936 0569(24)6320
FAX 0569(24)6367

-160
18号
1828

尾張・知多

和菓子の亀屋

地元産タマネギ原料に

新感覚スイーツ開発

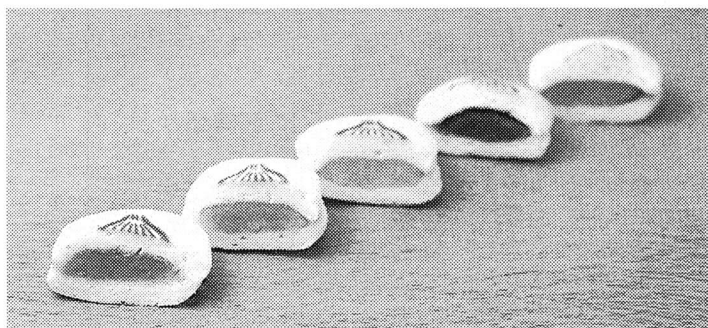
中身は野菜5種 甘みと香ばしさ絶妙

老舗和菓子店の亀屋(本店一宮市木曾川町黒田北宿二の切52、岩田高志社長、電話0586・86・4620)は、地元産のタマネギを原料とした新感覚のスイーツを開発した。生地に加えて中身も野菜などを5種使用。同店の店頭で販売するほか、地元結婚式場での採用も決まっております。「地産地消」の特産品としてアピールしていく。(一宮・今井康紀)

地元結婚式場で採用

木曾川町は「超極早世玉葱(たまねぎ)」の産地。その栽培ノウハウを保有する木曾川町玉葱採取組合(採取組合)と木曾川町商工会(五藤政尋会長)、

亀屋が協力して、新しい地元の特産品開発に乗り出した。開発した「木曾川四季彩(カラフル)サンド」(商品名)は、「新感覚のベジタブル&フルーツペースト」。青梅、ミカン、ムラサキ、小豆を一切使用しない。キイモ、カボチャを



同店の「木曾川四季彩(カラフル)サンド」

と一口コンセプトで製品化した。原料のタマネギは水にさらした後、乾燥後に焙煎(ばいせん)し甘みと香ばしさを活かして、生地に練りこんだ。中身の餡(あん)は小豆でなく5種の野菜や果物(トマト、

というコンセプトで製品化した。原料のタマネギは水にさらした後、乾燥後に焙煎(ばいせん)し甘みと香ばしさを活かして、生地に練りこんだ。中身の餡(あん)は小豆でなく5種の野菜や果物(トマト、

ペースト状にして味を整えた。タマネギの香りがほんのりし、ホコホコとした触感の生地とペーストが絶妙にマッチングしている。中身の色合いも赤、黄、紫、オレンジ、ウグイス色の5色とカラフルな見た目とした。同店の店頭で5個入り1千円で販売している。また、地元で結婚式場を運営する「ことういしょう」で取り扱

【稲沢】名古屋文理大学(滝川嘉彦学長)は15日午後1時30分から、稲沢市市民会館ホールで市民防災セミナーを開催する。東日本大震災の発生を受けて、農工商連携事業の認定を受けた。これを追いつける。各種催事で積極アピール。木曾川町の新名物をめざしていく考えだ。

【稲沢】名古屋文理大学(滝川嘉彦学長)は15日午後1時30分から、稲沢市市民会館ホールで市民防災セミナーを開催する。東日本大震災の発生を受けて、農工商連携事業の認定を受けた。これを追いつける。各種催事で積極アピール。木曾川町の新名物をめざしていく考えだ。

給食に「プチヴェール」

【日進】あいち尾東農業協同組合(略称JAあいち尾東、本店日進市蟹甲町池下123の1、吉田浜一代代表理事組合長、電話0561・72・0033)は、管内6市町で生産している健康野菜「プチヴェール」は、わが国で生まれた健康野菜で、芽キャベツとゲールとの交配によるもの。糖度が高くさまざまな料理に使い勝手が良い

【日進】あいち尾東農業協同組合(略称JAあいち尾東、本店日進市蟹甲町池下123の1、吉田浜一代代表理事組合長、電話0561・72・0033)は、管内6市町で生産している健康野菜「プチヴェール」は、わが国で生まれた健康野菜で、芽キャベツとゲールとの交配によるもの。糖度が高くさまざまな料理に使い勝手が良い

本年度は約9300株(昨年度は6600株)を栽培し、供給能力もついてきたことから、学校給食への提供を目指すことにした。日進市内の小中学生の数は約8100人。月格並2回プチヴェールを使う。

中壱酒造(本社半田9・23・1230)市東本町2の24、中壱は11日、新酒の初しばり美汁長、電話0567を叩き切る切易申事

リコ

を行った。夏場の天候使用。米質は吸水性がた。製造見込み数量は不良で原料米が心配さ良く発酵期間が短いた前年並みの2800キ

あいちEV