

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-100

公益財団法人 秋田県学校給食会

県立大生開発 米粉ラムネ菓子 サキホコレ使用 新作は甘さ上品



新作を発表した（左から）萩原さん、竹内さん、谷口さん

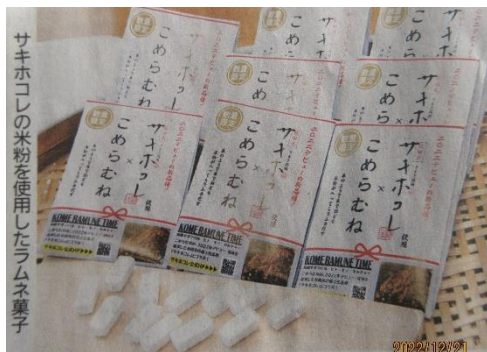
県立大生 3 人が開発して人気を集めている県産米粉を使ったラムネ菓子「こめらむね」に、県新品種米「サキホコレ」を使用した新作が登場する。きょう 20 日から道の駅など県内 4 カ所で 600 セット限定で販売する。

新たに販売する商品は「サキホコレ×こめらむね」。1 袋 12 粒入りで、2 袋セット 594 円。ラムネにサキホコレの米粉が 30%ほど含まれており、上品な甘さが特徴の商品に仕上がった。パッケージ裏面には、開発に懸ける 3 人の思いや、味の特徴などを書き込んでいる。

開発に取り組んだのは、竹内大さん(21)=大阪府出身、谷口夏鈴さん(20)=三重県出身、萩原七佳さん(20)=栃木県出身=の 2 年生 3 人。

きょうから限定販売 道の駅など県内 4 カ所

3 人は土産品として売り出そうと、あきたこまちの米粉を使用したこめらむねを開発。6 月に発売した。「懐かしい味がする」などと人気を集め、これまで 3 千セットほどを売り上げた。今回は、サキホコレの認知度向上につなげようと新作を開発した。



19 日には秋田市の県立大秋田キャンパスで会見し、新作を発表した。竹内さんは「炊いたサキホコレを食べても他のご飯と味の違いが分からなかったが、こめらむねにすると明確だと感じる。製造から販売まで手作りの商品なので、ぜひ味わってほしい」と述べ、萩原さんは「サキホコレ本来の味を引き出す商品になっている。パッケージの説明にも注目してほしい」と話した。谷口さんは「試行錯誤を重ねて完成させた。甘さは控えめでたくさんの人に楽しんでもらえると思う」と語った。

新作は、秋田県産品プラザと道の駅あきた港（以上秋田市）、道の駅おおがた（大潟村）、道の駅ことおか（三種町）の 4 カ所で販売される。

（田村璃子）

（秋田魁新聞 令和 4 年 12 月 20 日(火)より一部抜粋）