

聖霊短大とたけや製パンがコラボ もちもちの食感 程よい甘さ特徴 「ホットケーキ」きょう発売

秋田市の聖霊女子短期大の学生が、たけや製パン（同市）と共同開発した「白いもちもちホットケーキ」がきょう1日、発売される。学生の意見を取り入れた味と食感としたほか、オリジナル曲に合わせて踊るPRダンスも制作。今週中に大学のホームページでダンス動画を公開する。

大潟産の米粉を使った生地で、県産小豆から作ったあんこを挟んだ商品。「つぶあん&ホイップ」と「きなこあん」の2種類ある。価格は1個140円。程よい甘さが特徴という。

たけや製パンと取引のある豆類卸売業・鈴和商店(秋田市)の役員が、聖霊短大で講義した縁で、両者のコラボレーションを提案。健康栄養専攻の学生20人が中心となり、県産小豆を使った新商品の開発に取り組んだ。

たけや製パンが試作品として、県産小豆で作ったあん入りのどら焼きを用意。学生たちは試食を繰り返し、若い人に食べてもらえるよう、あんの甘さを控えめにしたり、もちもちした食感が楽しめるよう生地をホットケーキに変えたりするよう提案した。白ハトを描いたパッケージのデザイン案も考え、たけや製パンが商品化した。

ダンスはいずれも2年の工藤遙菜さん(20)、金澤有咲さん(20)、菊地菜美さん(20)の3人が制作。聖霊短大の講師2人が新商品をテーマに作詞作曲した曲「聖短モチモチソング」に乗せて、白ハトが飛び立つ様子などを表現した振り付けでゆったりと踊る。

2月23日には、秋田市新屋でダンススタジオを運営するダンサーの阿部歩さん(44)を講師に招き、振り付けを学んだ。ダンス初心者3人は最初は慣れない様子だったが、徐々に動きを覚えていった。3人は練習を重ね、2日にダンス動画を収録する。

工藤さんは「幅広い年代の人に食べてもらいたい。将来は県産品を使った食品開発に携わりたいと考えていて、貴重な経験になった。卒業生の方々にもぜひ手に取ってもらいたい」と話した。

ホットケーキは県内のスーパーほか「デイリーヤマザキ」で販売する。販売期間は4月末まで。（佐沢幸徳）

（令和5年3月1日(水)秋田魁新聞より一部抜粋）



商品を手を持つ（右から）工藤さん、金澤さん、菊地さん



ダンスの練習に励む3人