

「もち小麦」初の商品化

——八戸菓子組合——

スイーツ2種類を発売



八戸菓子商工業組合が開発した合掌土偶がモチーフのマドレーヌと蒸しどら焼き

小麦商品開発研究会」

(会長・藤田修三県立保健大教授)の商品化第1号となった。

10日開館の是川縄文館のほか、ユートリーなどで販売する。3月18日に販売開始予定だったが東日本大震災で原材料調達などが困難になり、延期していた。

開発した菓子は洋菓子「合掌土偶マドレーヌ」(1個130円、6個箱入り945円)と、蒸しどら焼き「折りの土偶」(1個110円、6個箱入り840円)。共通レシピを基に組合員が製造・販売する。東北農業研究センタ

1(盛岡市)が開発し

たもち小麦6品種のうち、北東北での栽培に適した「もち姫」を使用した。志村組合長は「生地作りが難しく、技術向上に向けた研修を重ねてきた。独特の食感をぜひ味わってほしい」と話している。研究会は県内の食品加工業者、生産者、大学関係者らが2009年に設立。十和田市の赤沼宮農組合がもち姫を栽培し、食品業者が商品化の検討を進めている。藤田会長は「新商品の開発・販売がさらに進むよう期待する」と語った。(岡田圭逸)

える「もち小麦」を原料に、国宝「合掌土偶」をモチーフとした2種類の菓子を開発し9日、販売を始めた。もち小麦の加工品作りを産学官・農商工連携で進める県内組織「もち

八戸菓子商工業組合(志村一雄組合長)は、食感にもちもち感を与

える「もち小麦」を原料に、国宝「合掌土偶」をモチーフとした2種類の菓子を開発し9日、販売を始めた。もち小麦の加工品作りを産学官・農商工連携で進める県内組織「もち

員が製造・販売する。東北農業研究センタ

たもち小麦6品種のうち、北東北での栽培に適した「もち姫」を使用した。志村組合長は「生地作りが難しく、技術向上に向けた研修を重ねてきた。独特の食感をぜひ味わってほしい」と話している。研究会は県内の食品加工業者、生産者、大学関係者らが2009年に設立。十和田市の赤沼宮農組合がもち姫を栽培し、食品業者が商品化の検討を進めている。藤田会長は「新商品の開発・販売がさらに進むよう期待する」と語った。(岡田圭逸)