

## 試作品試食・アンケートを実施しました。

平成23年度県中地方・地域特産品創出クラスター分科会で試作を進めたお菓子4品について、うすい百貨店の催事「うつくしまふくしまの物産展」に併せ試食・アンケートを行いました。

たくさんのご意見をいただき、ありがとうございました。



日時：平成24年5月19日（土）～20日（日）各日10：30～

場所：うすい百貨店 10階催事場

「うつくしまふくしまの物産展」会場



### ～試作品についての説明（全4種類）～

#### ○ピーナッツの豆乳シフォンケーキ（仮称）

原材料：落花生（小野町）、小麦粉、卵、豆乳

製作者：（有）大畑屋食品 田村郡三春町大字西方字石畑253番地  
電話0247-62-3309



ミルク味のシフォンケーキをベースに、小野町産の落花生を細かく砕いて加えました。風味を増すため、ピーナツクリームを全体的に練り込んで焼き上げています。

#### ○ピーナッツと求肥を使ったお菓子（仮称）

原材料：落花生（福島県産）、もち米粉、砂糖、あずき

製作者：神山菓子店 郡山市中田町高倉字下ノ沢84番地  
電話024-943-1917



求肥（ぎゅうひ）の特徴（もちもち感）と県産落花生の風味を活かし、伝統的な和菓子に仕上げました。大福餅よりも日持ちが良く、硬くならないので落花生との食感が味わえます。

### ○落花生ケーキ(仮称)

原材料：落花生(福島県産)、バター、砂糖、小麦粉

製作者：さとうとバニラと 郡山市逢瀬町多田野字新池下18-6  
電話024-967-1511



県内産落花生の香りと存在感を引き出し、焼き菓子に仕上げました。小さくても、食べた後に十分満足感の得られるように、落花生の風味が生かせる大きさに焼き上げました。

### ○大吟醸酒粕ジェラート(仮称)

原材料：大吟醸酒粕(郡山市西田町)、牛乳、生クリーム、砂糖

製作者：さとうとバニラと 郡山市逢瀬町多田野字新池下18-6  
電話024-967-1511



アルコール度を1%以下に抑え、お酒の飲めない方や子どもでも食べられ、ほのかな大吟醸の香りを楽しめるように仕上げました。蔵元の氷酒とセットにすることによって、家族全員が楽しめるコンセプトになっています。

添加物が入っていないのでサラッとした食後感です。