



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。



1 ふんわりと湯気が立ち上る、焼きたてのカステラ。オーブンの温度や焼き時間は、その日の気温や湿度に合わせて調整している
2 粗熱をとってから、定規と包丁、電動の機械を使い手作業でカットしていく。切り口はまっすぐ。熟練の技が光る。ここでも人の目と手が欠かせない
3 出来る限り焼きたてを届けられるよう、密封加工し、ラベル貼りも一つひとつ手作業で行う



工場を訪ねると、職人の方々が手際よく次々とカステラを焼き上げていました。まず、ミキサーで卵や砂糖、小麦粉、米飴を攪拌。材料を加えるタイミングやこね加減は、目でみて判断します。丁寧な裏ごしした後は、湯煎したバターと手作業で混ぜ合わせていきます。底にざらめを振った型へ生地を流

学生の希望を叶える熟練の技

今回紹介するのは「青森県産小麦キタカミ・宮城県白石産竹鶏たまご使用」の「しっとりバター」です。古今東北に東北の原材料を使用した注目スイーツが登場しました。昨年、宮城学院女子大学現代ビジネス学部と古今東北の共同プロジェクトがスタート。学生ならではの目線で6商品が開発され、今年4月から順次、催事や生協各店舗で販売が始まっています。そのうち半分はスイーツ。東北復興・震災復興を掲げる古今東北も、同年代の人たちにも知ってもらいたいという、学生たちの思いが込められています。

で閃いたのが、バターでした。試作すると、濃厚さと風味が増し、学生さんたちに大好評。生地が膨らみにくくなるので通常は使用しませんが、それをカバーし、しっとりとした食感として生かすために、原材料や工程を工夫しました」

選び抜かれた原材料は、青森県産小麦キタカミと、宮城県白石市にある竹鶏ファームの竹鶏たまご。キタカミは国内産の小麦としては珍しくグルテンが少ないため、ふんわりと焼き上げるのに適しているとのこと。また古今東北商品としてもおなじみ、竹鶏ファームのたまごは、竹炭を利用した飼料や水で鶏を育てているため、生臭みがなく、他の素材の味を引き立ててくれます。



生地を丁寧にすばやく型へ流し込む。滑らかな仕上がりになるよう、オーブンに入れてから3度取り出して泡切りをする



生地がふんわりと膨らむよう、バターだけは焼く直前に手作業で混ぜ合わせる

古今東北商品にスイーツを増やしたい

「しっとりバター」は、宮城学院女子大学現代ビジネス学部の学生たちの声に応え、古今東北に東北の原材料を使用した注目スイーツが登場しました。

古今東北×宮城学院女子大学現代ビジネス学部 共同開発品 青森県産小麦キタカミ・宮城県白石産竹鶏たまご使用 「しっとりバター」がすすていら



青森県産小麦キタカミ・宮城県白石産竹鶏たまご使用しっとりバターがすすていら

バターの風味が引き立つ東北の材料から生まれたカステラ

「バターをいれることで、しっとりとした魅力的な食感になりました」と店舗開発部 商品企画の三瓶めぐみさん。同じくコラボ商品の「しっとりバターバウム」にも携わった



「バターをいれることで、しっとりとした魅力的な食感になりました」と店舗開発部 商品企画の三瓶めぐみさん。同じくコラボ商品の「しっとりバターバウム」にも携わった

し込み、オーブンへ。時折取り出しては、木べらですばやく泡抜きをしたり、型を持ち上げて空気を抜いたり気が抜けません。均一に熱が通るように手をかけながら待つこと約40分。出来上がったカステラは上部においしいような焼き色がつき、たまご色のスポンジがふんわりと膨らんでいて、バターの香りが食欲をそそります。食べる分だけラップで包んで500Wの電子レンジで10秒温めれば、焼きたてのような味わいに。しっとりとしたくちどけがより一層楽しめます。ぜひお試しください。

古今東北×宮城学院女子大学 コラボ 全6商品

- 津軽味噌使用 梅の香りの味噌焼き風ふりかけ
■青森県低臭にんにく使用 元氣チャーシューにんにくふりかけ
■気仙沼大島産ゆず果汁使用 ふわっと香るゆずポン酢
■青森県産小麦キタカミ・宮城県白石産竹鶏たまご使用 しっとりバターがすすていら
■青森県産小麦キタカミ・宮城県白石産竹鶏たまご使用しっとりバターバウム
■宮城県白石産たまご使用 和の香りもちもち黒糖ロール(一本販売:共同購入限定、一切れ販売:一部店舗でご購入いただけます。)

いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Webサイト 古今東北 楽天 http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック!



みやぎ生協各店舗、共同購入で購入が可能ですが、一部店舗では取り扱いのない場合もございます。詳しくは、下記までお問い合わせください。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



りらく 2018年8月号