



COCON TOHOKU

# 山形県鶴岡産だだちゃ豆使用 だだちゃ豆香るフィナンシェ



だだちゃ豆の香りと豊かな風味が

楽しめるフィナンシェです。

〈古今東北の産地から〉

「だだちゃ豆」は、鶴岡周辺の限られた地域で生産された枝豆の「在来種」です。鶴岡周辺の土地条件にマッチしており、この種子を他地域で生産しても「だだちゃ豆」の品種特性が消されてしまいます。

その山形県鶴岡市特産の「だだちゃ豆」の粉末をフィナンシェに取り込むことで、だだちゃ豆の香りと豊かな風味を楽しめるスイーツを作りました。

多田製菓株式会社のみなさん

大阪で40年 半生菓子を製造しております。鶴岡市名産の栄養価の高いだだちゃ豆のフィナンシェを、全国の皆様にお届けできるよう開発いたしました。是非一度ご賞味ください。





〈こだわりの原料〉

国産の卵、JA鶴岡市のだだちゃ豆パウダーを使用。だだちゃ豆の風味豊かなフィナンシエに仕上げました。アクセントにアーモンドを効かせております。

〈こだわりの製法〉

卵、小麦粉、グラニュー糖、マーガリン、その他原料をミキサーで混ぜ、しっとり食感になる生地を作ります。トンネルオーブンを使用することにより、ふんわり焼き上げました。また、食べやすいひとくちサイズでお子様から、お年寄りまで召し上がっていただけます。簡易個包装になっており、ご家族やご友人にもシェアしやすく、衛生的にも安心です

〈こだわりのフィナンシエ〉

弊社のフィナンシエはこだわった原料を職人が混ぜ合わせることで、しっとりとした食感で仕上げ、トンネルオーブンを使用することによりふんわりと焼き上げております。

今回山形県鶴岡市特産のだだちゃ豆の粉末をフィナンシエにとり込み、だだちゃ豆の香りと豊かな風味を楽しめるスイーツを作りました。



〈だだちゃ豆ってどんな枝豆？〉

だだちゃ豆は、鶴岡周辺の限られた地域で生産されてきた枝豆の「在来種」です。

収穫時期は、早生豆などの一部を除き8月の旧盆の頃から9月上旬までのごく短い期間です。

鶴岡周辺の土地条件にマッチしており、この種子を他地域で生産しても、だだちゃ豆の品種特性が消されてしまうという「わがまま」な品種であり、生産地・生産者を限定して栽培しています。

農家自らが種子を採取し、良質堆肥と有機質肥料を中心とした施肥体系とできるだけ減農薬に努め食味の向上と安全な商品をめざしています。



～JA鶴岡HP「だだちゃ豆データブック」より一部抜粋～

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から11年が経ちましたが、未だ完全な復興とは言えない状況で、大阪にお菓子工場を構える私たちが出来ることは何かを考えました。被害を受けながらも、復興に向けて再開された販売店の一助となりたく、「だだちゃ豆フィナンシエ」を発売させていただきました。東北の名産品として、又、東北以外では広くだだちゃ豆のおいしさを知っていただけたらと願っております。  
(2022. 10)

〈おすすめの食べ方〉

だだちゃ豆の芳醇で濃厚な味わいを楽しめるようにそのままお召し上がりください。ビールはもちろん洋酒などにもよく合います。

〈商品名〉古今東北 山形県鶴岡産だだちゃ豆使用 だだちゃ豆香るフィナンシエ

【分類】：菓子

【製造者名】：多田製菓株式会社

【製造地】：大阪府枚方市

【主な原材料】：鶏卵(国産)、マーガリン、小麦粉、グラニュー糖、アーモンドプードル、だだちゃ豆パウダー/トレハロース、加工でん粉、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(紅花黄、クチナシ、カロテン)、(一部に小麦・アーモンド・大豆を含む)

【内容量】：8個

【保存方法】：直射日光、高温多湿を避けて保存

【賞味期限】：90日

【JANコード】：4573381184035

【ITFコード】：1 4573381184032