



岩手県軽米産えごま入り

コロッと えごま黒糖かりんとう

サクサクとした食感の
おいしいかりんとうです。



〈古今東北の産地から〉

雑穀産地の岩手県軽米町で
育った「えごま」を
直接生地に練りこみ、
こめ油100%の油を使い
大型の釜で4度揚げ、
その後黒糖をたっぷり掛け、
今流行りの丸い形で
一口サイズ、「コロコロと、食べ
やすい形のかりんとうです。



金崎製菓株式会社 のみなさん

昭和30年に東京板橋区で創業以来、50年以上にわたり「かりんとう」を作ってまいりました。

地産地消で震災復興支援に少しでもお手伝い出来ればとの想いで軽米のえごまを使用した、おいしいかりんとうを作りました。

大地の恵みと、伝統の技術につちかわれた「かりんとう」を、是非ともご賞味ください。



〈こだわりの原料〉

雑穀産地の岩手県
軽米町で育った
えごまを使用しました。
えごまと同様に
雑穀と同様に
古くから「えごま」が栽培
されてきた軽米町では、
食べると10年長生きす
ること言われ、ジュウネ、ジュ
ウネとも呼ばれている。
長寿のスーパーフードです。

〈こだわりの製法〉

えごまを潰した物を
直接生地に練り込み
温度湿度を管理した
発酵室内で生地を発酵
させ、こめ油100%の
油を使用し、大型の釜で
4度揚げ、その後黒糖を
たっぷり掛け今流行りの
丸い形で一口サイズ、
コロコロと、食べやすい形
にしました。

〈岩手県軽米町の特産品“えごま”〉

岩手県北部に位置する軽米町。古くから雑穀類が多く栽培されています。その中でも町民の健康増進と町の特産品としてえごまの栽培が盛んに行われています。えごまは雑草が生い茂るのを防ぎ、無農薬でも栽培できます。また絞られた油は様々な有用成分を持ち、日常的に摂取することで健康増進にもつながるとともに、遊休農地の活用にもつながります。行政と生産者が一体となった取り組みで、年々作付面積も増え、2016年については前年の5倍の作付に拡大し、民家を改装した搾油所も作り増産に向けた取り組みが進んでいます。

軽米町は以前は遊休地、休耕地など雑草が生い茂った場所が多かったのですが、町の至る所に「エゴマ」が栽培されはじめ、住民からは「荒れ地が減って、とても、景観がよくなった！」「荒れ地が減ったので、害獣の姿が少なくなって、隣接する畑の被害も少なくなった！」という声が多くなっています。官民一体となった軽米町の取り組みに今後も期待です。

〈かりんとうの豆知識！〉

◆かりんとうの由来

奈良時代遣唐使の持ち帰った唐菓子の中に小麦粉を油揚げしたのがあり、かりんとうの起源と言われています。

◆かりんとうの誕生

江戸時代中期以降に小麦粉を棒状にして揚げたものがありました。明治8年浅草仲見世の飯田屋が棒状のものに黒砂糖をつけたものを売り出して、大衆に支持を得て広まったと言われています。

◆かりんとうの定義

「形・味に関係なく、小麦粉・穀粉類を水で練り、油揚げ処理したもの」とされており。よって油で揚げていない『かりんとう』というものはありません

〈注目の素材“えごま”！〉

「えごま」はしそ科の植物ですが、地域によっては胡麻の代用品としても使われていました。近年では「えごま」には、抗酸化作用があり人体に欠かすことのできない必須脂肪酸といわれている「アルファリノレン酸(オメガ3脂肪酸)」を多く含まれることがメディアなどで取り上げられて注目されている素材です！

〈岩手県軽米産えごま入り コロッとえごま黒糖かりんとう〉

【分類】：菓子

【製造者名】：金崎製菓株式会社

【製造地】：埼玉県戸田市

【主な原材料】：小麦粉(国内製造)、黒砂糖、植物油(米油)、砂糖(粗糖)、水飴、食用えごま、小麦たん白、ぶどう糖、胡麻、イースト(パン酵母)、脱脂粉乳、醤油(大豆を含む)

【内容量】：90g

【保存方法】：直射日光・高温多湿をお避け下さい。

【賞味期限】：90日

【JANコード】：4573381184707

【ITFコード】：14573381184704