



宮城学院女子大学  
MIYAGI GAKUIN Women's University

「震災復興」そして「地域復興」のために、学生と一緒に考えました。



福島県産玄米使用

## 昔ながらのぽぽんとポン菓子

〈学生達からのメッセージ〉

私たちは、小麦アレルギーの方でも安心して召し上がれるようなお米のお菓子を作りたいという思いで提案しました。東北の素材を生かした美味しい「ポン菓子」が出来上がりました。



〈古今東北の産地から〉  
福島県産玄米を。ポン菓子にしました。  
一口サイズですので若い世代の方も手に取りやすいサイズ感です。  
手軽におやつとしてお仕事や勉強の合間にサクツとお召し上がりいただけます。  
玄米そのままの栄養と、甜菜糖の優しい甘さと、軽い食感で福島のお米の美味しさを届けます。



有限会社原電子工業のみなさん

福島県は風評被害という苦しい中でも実直にお米を作り続けている生産者の方がたくさんいます。その思いのこもった美味しいお米をポン加工し、甜菜糖と水あめで優しい甘さをプラスしました。美味しい玄米で東北福島から素朴な味わいのぽん菓子をお届けします。



〈こだわりの原料〉

福島県産の玄米を使用しています。  
東日本大震災後の風評被害に大変な思いをしながらも、日本の基幹産業である農業に真摯に向き合う生産者の方々の美味しいお米を福島県内で加工しています。  
玄米のままポン加工しますので、栄養がある香ばしいぼん菓子です。

〈こだわりの製法〉

丁寧に生産された福島県産のお米を、栄養豊富な玄米のままポン加工しています。その他に甜菜糖・水あめ・米油・塩などのシンプルなお材料を使用し、一口サイズにまとめました。  
小麦アレルギーの方でも安心して召し上がれる優しい甘み特徴のぼん菓子に仕上げました。

〈おすすめの食べ方〉

一口サイズですのでそのままつままで食べていただけます。玄米の香ばしさと軽い食感を楽しめます。

お子様のおやつに、仕事の合間の休憩時間に、ご年配の方のお茶うけにおすすめです。

また、本商品は軽くふわっとした食感に仕上げているため固まらずに玄米の粒が袋に残ってしまう場合があります。小さいかたまりなどと共にプレーンヨーグルトにパラリとのせますと、サクサクの食感と甜菜糖の優しい甘さを最後まで楽しんでいただけます。



〈こだわりの産地〉

福島県産のほか国内産の材料を使用し、より安心安全なモノづくりをしています。体にやさしい商品を企画開発しています。手間暇を惜しまずより良い商品をお客様にお届けいたします。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災後、原発事故の風評被害があり多くの方が苦しんでいます。中でも立ち上がり前に進み実直に生産を続けてきた生産者の方々や、日本の原風景でもある田園風景を守り美味しいお米を作り続ける情熱を持った生産者の方々を食品加工という形で応援し、復興に貢献してまいります。

〈商品名〉古今東北 福島県産玄米使用 昔ながらのぼぽんとポン菓子

【分類】:菓子・嗜好品

【製造者名】:有限会社原電子工業

【製造地】:福島県福島市

【主な原材料】:甜菜糖(国内製造)、うるち玄米(福島県産)、水飴、米油、食塩

【内容量】:30g

【保存方法】:常温(直射日光、高温多湿を避け保存してください。)

【賞味期限】:120日

【JANコード】:4573381184752

【ITFコード】:14573381184759