



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。

宮城県白石産たまご使用

和の香りもちもち黒糖ロール



〈学生達からのメッセージ〉

古今東北商品には「スイーツ」が足りないと思いました。東北の素材を使った「ロールケーキ」ができれば、きっと幅広い年代層に古今東北ブランドの想いを伝えられるのではと思い提案しました

〈古今東北の産地から〉

宮城学院女子大学現代

ビジネス学部の学生さんと

「古今東北」の共同開発の話が進むなかで、東北の素材を使ったロールケーキを作りたいとの思いから商品化が始まりました。

学生さんのアイデアを活かしながら、試作・試食を繰り返しながら、古今東北竹鶏たまご、古今東北くるみ黒糖こんがりきな粉を使いふんわりと香ばしさを感ずる生地仕上げました。またロールケーキの中には、「わらびもち」と「黒蜜ゼリー」を巻き込んでいます。

きな粉と黒蜜は抜群の組み合わせとなっており、ふんわりとした生地とわらび餅のコラボ食感と共に楽しめます。

有限会社 益野製菓(アルパジョン)の皆さん

ロールケーキにわらび餅・黒糖ゼリーを入れることで、和洋の香りを織り交ぜ食感と香りにこだわりました。

(なめらかな口あたりと黒糖・卵の香り)

私たちはお客様の記念日に選んで頂けるよう、ひとつひとつ丁寧な仕事を心掛けております。

〈こだわりの原料〉



古今東北商品、くるみ黒糖、こんがりきな粉を使用しています。このきな粉を生地に練り込むことでより香ばしく、風味豊かに仕上げるこ
とが出来ました。
また、宮城県白石市の竹鶏ファームの竹鶏たまごを使用することで卵の濃厚な風味を醸し出しています。
生クリームはこだわりの北海道産を使用することで、生地に負けない味わいを追求しています。

〈こだわりの製法〉

しっとりふわふわの生地を焼き上げる為に、原料の品質と温度管理を徹底し新鮮な素材のみを使用しています。
生地焼成時の焼き具合の見極めは温度・湿度を合わせて焼き時間を調整しています



〈竹鶏たまごの秘密 ～竹炭～〉

竹鶏ファームでは、鶏と卵を育む、いろいろな物に、竹炭の良さを取り入れています。使用する竹炭も自社の竹林・炭窯で製造しています。餌へも一定の割合で竹炭を混ぜることにより、卵独特のくさがなくなります。

また竹鶏ファームで使う水は、全て竹炭で浄化させているものを使用しています。飲み水から、洗浄水まできれいで安全な水を使うことで健康につながるものと考えています。

鶏舎の周りのいたるところに竹炭を置いています。外気が鶏舎に入る際に竹炭を通ることで、空気がきれいになることもわかっています。

ご家庭で食の豊かさを伝えたい「竹鶏ファーム」のたまごは、「竹炭」と「愛情」からできています。

(出典:竹鶏ファームHP「竹鶏物語」)



〈おすすめの食べ方〉

「和の香りもちもち黒糖ロール」を冷蔵庫で良く冷やし、熱い紅茶・コーヒー、または緑茶と一緒に召し上がってみてください。

〈復興にかける想い〉

甚大な被害を受けた石巻市から、アルパジョンはスタートしました。当時の石巻本店は、津波の被害も受け店の復興も危ぶまれた時もありました。

しかし、被災した人達にお店のお菓子を配った時に、そんな時でも皆がお菓子を欲していたのを見て、**お菓子は人々を幸せにする事が出来る**ということを改めて感じ取ることが出来ました。

アルパジョンはそのような思いの上で成長してきました。

〈アルパジョンのこだわり〉

自社工房内で全て手造りで生産しています。生クリームや生地も独自の配合でブレンドし、常に味への追求と進化を続けています。厳選した卵、小麦、生クリームを使用することにより、お客様には安全・安心な商品をおいしく召し上がって頂けるよう、心掛けております。

〈宮城県白石産たまご使用 和の香りもちもち黒糖ロール〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: 有限会社 益野製菓(アルパジョン)

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: 卵(国産)、砂糖、小麦粉、クリーム(乳製品)、加工黒糖、乳などを主要原料とする食品、黒糖蜜、水あめ、蓮根澱粉、本わらび粉、植物油脂、牛乳、でん粉、葛粉、寒天、大豆、くるみ、食塩/トレハロース、乳化剤、ph調整剤、増粘剤、着色料、香料、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・くるみを含む)

【内容量】: 1個(冷凍)

【保存方法】: 1個(要冷凍: -18℃以下で保存)、

【賞味期限】: 90日

【JANコード】: 4573381182369

【ITFコード】: 14573381182366