

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



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。



## 青森県産小麦キタカミと竹鶏たまご使用 ふわもちぱんどら

### 〈学生達からのメッセージ〉

私たちは、和と洋を融合させた新しい商品を提案しました。そして、自然豊かな東北の素材を生かした美味しいスイーツが出来上がりました。

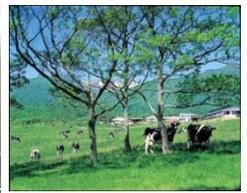
〈古今東北の産地から〉

宮城県白石産の竹鶏たまごと青森県産キタカミ小麦を使用した「どら焼き風パンケーキ生地」をもつちりふんわり食感に焼き上げました。  
パンケーキにサンドするチーズクリームは、蔵王クリームチーズを使用しています。食感のアクセントとして、チーズクリームに小豆の食感が残るつぶ餡を入れています。

井ヶ田製茶株式会社のみなさん

形はどら焼きですが、原料としては全てパンケーキとして製造しました。

宮城学院女子大学の学生さんたちの意見も取り入れました。老若男女のお客様に楽しんで食べていただき、東北の食材の豊かさを味わっていただければと思います。



へだわりの原料

蔵王山麗で育まれた乳牛の新鮮な生乳から作ったクリームチーズを使用しました。程よい酸味とコク深い味わいが特徴のクリームチーズです。また、パンケーキ生地にも使用している小麦粉は洋菓子によく合う青森県産のキタカミ小麦を、卵は竹炭を飼料に使用したくせの無い濃厚な味わいの竹鶏たまごを使用しました。

へだわりの製法

パンケーキ生地は、キタカミ小麦に餅粉を加えることでしっかりと焼き上がり、さらにもっちりとした食感を実現しました。サンドするチーズクリームは、クリームチーズの味わいを邪魔しないよう甘さを控えめに仕上げ、あくセントに小豆の食感が残るつぶ餡を少し混ぜています。

＜おすすめの食べ方＞

冷凍で販売していますので、クリームチーズがしっかり柔らかくなってからお召し上がりいただくとクリームチーズの味わいと、生地のもっちり感が楽しめます。



＜こだわりのパンケーキ生地＞

どら焼きの型で、初めてパンケーキを製造してみました。ふんわりとしながらももちりとした食感に焼き上げるために様々な原料を試してみました。焼き上がる温度にも常に気を配り、均一に焼き上がるよう工夫しています。



＜震災時の苦労・復興にける想い＞

震災当時は、生産できない時期もありましたが、現在は無事に復帰し、今回の古今東北のような新たな商品にも挑戦していきます。

＜商品名＞古今東北 青森県産小麦キタカミと竹鶏たまご使用 ふわもちぱんどら

【分類】: 日配

【製造者名】: 井ヶ田製茶株式会社

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: ナチュラルチーズ(国内製造、デンマーク製造)、クリーム、卵(宮城県白石市産)、粒餡、砂糖、小麦粉加工品、(小麦粉、餅粉)、小麦粉(国内製造)、牛乳、蜂蜜、食用ごま油/甘味料(トレハロース)、膨張剤、増粘多糖類、加工澱粉、(一部に小麦・卵・乳成分・ごまを含む)

【内容量】: 3個

【保存方法】: 要冷凍(-18℃以下)

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381184639

【ITFコード】: 14573381184636