

試作品試食・アンケートを実施しました。

県中農林事務所では、県中地域のお菓子屋さんと協力して新たな特産品となる「農産物等を素材にしたお菓子」作りをしています。

美味しくできた下記の試作品（全 8 種類）について「試食・アンケート」を実施しました。多くの方にご協力をいただき、ありがとうございました。

いただいたご意見を元に試作品の改良を行い、各お菓子屋さんの商品として発売する予定です。



日時：平成 25 年 1 月 26 日（土）10：00～、 14：00～

場所：郡山駅食品館ピボット 催事コーナー

※午前10：00～と 午後2：00～ の 2 回に 4 種類ずつ分けてアンケートを実施。



～試作品についての説明（全 8 種類）～

〇ハニールバープ（郡山市町東 1-200）電話 024-951-0318



シフォンケーキ（かぼちゃ）



シフォンケーキ（人参）



シフォンケーキ（アスパラ）

小麦粉（国産）、玉子（福島県）、サラダ油、砂糖の原材料に、郡山産のかぼちゃや平田村産の人参やアスパラを加えて、一つ一つ丁寧に手作りしました。保存料を一切使用していません。

○夢・菓子工房かめまん（須賀川市西川町４５） 電話 0248-73-3751



紫いもようかん
郡山産の紫いもに砂糖と塩だけを加えて羊羹にしました。

○お菓子の家アリス（郡山市桜木２－２２－６） 電話 024-922-3177



オムレットポテト びっ栗ポテト
郡山産の紫いもに県内産（米粉、大納言）や国内産（玉子、栗など）の材料を加え、オムレットポテトはふわふわの生地で紫いもとクリームを包み、びっ栗ポテトは紫いもと栗と大納言をサクサクのパイでじっくり焼き上げました。

○平田屋（郡山市池ノ台１４－１７） 電話 024-921-4194



酒まんじゅう つぶつぶ大根もち
郡山市内の蔵元 仁井田本家の酒粕と本宮市産のとろろ芋を使って酒まんじゅうを作りました。つぶつぶ大根もちはおはぎでもなく大福でもないつぶつぶの食感を残した皮に郡山産の大根葉をいれ、食感のアクセントを出しています。