

＼ お茶の風味ほろ苦く ／

檜山茶



きれいな緑色のクッキー。粉碎した檜山茶の茶葉を生地に練りこんでいるほか、粉糖と合わせて周りにもまぶしています。一口頬張ると、お茶の香りがふんわり。ほのかな苦味、渋みの中に、檜山茶ならではの甘味が広がります。



ローズマリー

檜山茶

能代産大豆

味噌

ハマナス

＼ ほんのリピンク色 ／

ハマナス



能代の海岸のそばなどでよく見られるハマナス。乾燥させた花びらやつぼみを使用しています。バラ科の植物なので、バラに似た華やかな香りが楽しめます。粉糖と合わせて周りにもまぶしており、鮮やかなピンク色が目を引きます。生地には、イチゴパウダーも練りこんでいるので、甘酸っぱい味わいがアクセントです。



乾燥ハマナスを提供

農園晴晴（はればれ）
齊藤洋晃さん

私も試食しましたが、どれも個性があって洗練された味でした。花をスイーツに使う着眼点が良いですね。カモミールやサクラも良さそう。今後の展開に期待しています。



ニツ井地域の親子

ハマナスが甘くてイチゴの味もしておいしかったです！

＼ 試食してどうでしたか？ ／

特産品を使うのが面白い。卵不使用でアレルギーの方にも◎。

協力隊の金谷さん



5月3日、能代カップの会場で初めて販売しました。この日は、能代産大豆を除く4種類を3個セットで用意。「形がかわいい」「色とりどりきれい」など好評でした。

能代カップ会場で販売
市内外の人に大好評！

／ ちょっぴり懐かしい味わい ／

味噌

味噌の香りがほのかに広がり、どこか懐かしさを感じる味わいです。試食の際のアンケートでは「チーズのような風味」「つまみにもなりそう」といった反応もありました。



自慢の味噌を使ってもらって光栄です。「味噌といえば料理」のような固定概念がありますが、スイーツに取り入れる発想がすごいと感じました。作り手側の刺激にもなります。

味噌を提供

今井糺屋
今井勇太さん



さまざまな種類のハーブや野菜を生産しています。オール能代で作り上げる、お土産品の完成を楽しみにしています。ローズマリーは焼いたときの風味が良いですね。能代産大豆は、焙煎の仕方をちょっとだけアドバイスしました。手間をかけている分、香りと甘味が引き立ち、こだわりのつまんだ商品になっていると思うので、引き続き頑張ってください。



／ 爽やかでくせになる ／

ローズマリー

フレッシュな生のローズマリーを刻んで生地に練りこんでいます。バター風味にローズマリーの爽やかな味わいが良いアクセントを添えています。

／ きな粉の香ばしさふんわり ／

能代産大豆

煎りたて、ひきたての大豆をきな粉にして使用しているので、豊かな香りと甘味が楽しめます。シンプルですが、「もう1個」とつつい手が伸びる、後を引く味わいです。



ローズマリーと
能代産大豆を提供

農家 大山まさ子さん



今後の展開



能代のお土産を取り扱う、都内のアンテナショップやインターネットサイトで販売できたらいいと思っています。お土産物として定着し「うちの食材を使ってよ！」など、声をかけてくれる生産者さんが出てくれたら、うれしいです！

試食の際に行ったアンケートで、ラズベリー、杉、枝豆など、ほかのフレーバーも食べてみたいという声を多くいただきました。また、いろいろ食材を組み合わせられればレパートリーも増えるので、考えていきたいです。

