

「川根本町新名物スイーツ物語」 スイーツ好きな働く女性が審査



本町では、特産品である川根茶のブランド確立と、お茶にとどまらず町全体の活性化につながる販路拡大を図ることを目標に「市場開発調査・推進事業」を行っている。

この事業の一環として、タイトルどおり川根本町の新名物となるスイーツの開発を目指し、川根茶に合う試作品の審査会が3月17日、寸又峡温泉にある古民家カフェ「山口屋」で開催された。

▼地元食材にこだわった試作品

町内の製菓店、飲食店、ゆず農家、茶農家、雑誌編集長、カフェオーナーなどで構成する「川根本町スイーツ開発研究会」の会員が計3回の研究会を開催。地元食材を生かし、多くの提案からアイデアを練り、最終候補として6点の試作品に絞り込みました。

①ゆずのレアチーズケーキ、②干し柿の大福、③ゆずとブルーベリーの2色ロールケーキ、④ゆずとブルーベリーの生大福、⑤ゆずのカステラロール、⑥ゆずプリン

▼スイーツ大好きな女性審査員

情報発信力がある「県内のスイーツ大好きな働く女性」を一般公募したところ、88人の応募があり、その中から20人が選ばれました。審査員は前日入りし、本町の観光スポットを巡り、川根茶を味わい見識を深め、その上で新名物となるスイーツの審査に臨みました。



▼商品化に期待の3点

6点の試作品から上位3点を決めました。審査項目は6項目で、「味」「市場性」「見た目」「お茶との相性（緑茶・紅茶）」「独創性」の各項目10段階評価に加え、製品化を希望する試作品の総合評価。

▽第1位「干し柿の大福」（白あん）に干し柿を練り込んだアイデア大福、▽第2位「ゆずのレアチーズケーキ」（レアチーズにゆずジャムをのせ相性バッチリ）、▽第3位「ゆずとブルーベリーの生大福」（ブルーベリージャムの酸味が高評価）



△第3回開発研究会



どれも工夫されていて審査が難しかった。チーズ系が大好きで「ゆずのレアチーズケーキ」は柑橘の味とマッチしていました。「干し柿の大福」は斬新なアイデアでとてもおいしかったです。



高橋沙加さん(浜松市)



大石朋美さん(静岡市)

試作品それぞれに特徴があり、その中でも「干し柿の大福」が気に入りました。おみやげで売っていたら絶対買っていきたいと思いました。



松村麻子さん(womo編集長)

試行錯誤しながら方向性を決める研究段階から携わってきました。インパクトがあるスイーツが出来上がったと思います。今後、ブラッシュアップすることで本当の新名物となることを期待します。

「ゆずのカステラロール」が特においしかった。全部買って帰りたいぐらい。あんが好きで“あんこパラダイス”って感じが良かったです。



土屋仁美さん(浜松市)



干し柿の大福

6点の試作品の中から上記上位3点が決まりました。今後、3点を中心に改良を重ね商品化される予定です。どうぞ、楽しみに。

1. ゆずのレアチーズケーキ
2. 干し柿の大福
3. ゆずとブルーベリーの2色ロールケーキ



ゆずのレアチーズケーキ



ゆずとブルーベリーの生大福



4. ゆずとブルーベリーの生大福
5. ゆずのカステラロール
6. ゆずプリン