

鶴岡中央高生と慶大生開発

菓子9品試験販売

鶴岡の組合

鶴岡中央高の生徒と慶大の学生が共同開発した菓



ラ・フランスパウダーを使ったエクレア「らふらんしゅー」

子9品のレシピを活用し、

鶴岡菓子協同組合が製作したスイーツが、きょう26日

から2日間、鶴岡市のセント

ラルで開催されるイベント

「手づくり体験おもしろボ

ックス」で試験販売される。

いずれも庄内メロンや庄内

柿のパウダーなどを活用

し、庄内の味覚が存分に味

わえる。

庄内産業振興センターや

市が9月3～5日に実施し

た地域資源ブランド化事業

で、鶴岡中央高生と慶大

生計約60人が菓子を開発し

た。この際、同センターや

慶大、山形大などが取り

組む地域イノベーション戦

略支援プログラムの研究成

果であるパウダーなどを使

用した。

今回試験販売するのは、

この共同開発時のレシピを

もとにして同組合が手がけ

た菓子。庄内メロンのパウ

ダーを使ったチーズケーキ

「めろんちい」やラ・フラ

ンスパウダーを使用したエ

クレア「らふらんしゅー」

など9品を、すべて1個1

00円で販売する。1日当

たり1品目10個ほど用意す

るといふ。「手づくり体験

おもしろボックス」は26、

27の両日とも午前10時から

午後4時まで。