

兵庫県産
麦茶使用!!

やみつき系 クリームパン

パン生地には
チョコチップ
クリームには
焙煎した大麦の
粉末を使用!



程よい甘さの中毒!!!

～あなたを
沼らせます～

兵庫県立
農業高校
生徒考案!!



高校生が、 兵庫県産品を使って、 朝に食べたい商品を開発。

兵庫県立農業高校の生徒が、(株)オイシス指導のもと、地元産品の大麦から作られた麦茶を使った商品を開発。HYOGOアサ@プロジェクトとも連携し、「朝ごはんにぴったり」をテーマに考えました。生徒たちのアイデアが詰まった2つの商品です。ぜひ、ご賞味ください。



※販売店舗などの詳細は、HYOGOアサ@プロジェクトHPにてご確認ください。



◀ HYOGOアサ@プロジェクトHP



(※)
3/7(金)～
コープこうべにて販売

ゴロツとチョコの麦茶スコーン ～麦茶だけど注ぎません～

生地には、通常麦茶に使用する焙煎した大麦の粉末が練り込まれ、口に入れると麦茶のビターな味わいを楽しむことができます。ゴロゴロと入ったチョコレートが、食感のアクセントとなっています。



やみつき系クリームパン ～あなたを沼らせます～

ふんわりとした食感のパンに、通常麦茶に使用する焙煎した大麦の粉末を混ぜたホイップクリームを挟んでいます。香ばしい麦茶の香りと相性の良いチョコチップを合わせました。

(※)
3/7(金)～
マザーバスケットにて販売

県立農業高校食品科学科の学生が 授業を重ね考案しました！



(株)オイシスより、講義。



班ごとに商品案を検討しました。



試行錯誤しながら何度も試作。



プレゼン会での試作品発表。

HYOGOアサ@プロジェクトとは

朝を素敵に過ごすことができれば、一日が素敵に。そんな思いで、皆さんの朝を応援する兵庫県の取組が“HYOGOアサ@プロジェクト”です。兵庫県で朝を迎える人々にとって素敵な時間となるよう、パートナー企業と一緒に盛り上げています。

東播磨地域の 大麦活用に 関する 取り組み

原料に使用されている麦茶は、東播磨地域の特色のある六条大麦「シュンライ」を加工して作られたものです。麦茶の提供元である加古川市の(株)長谷川商店は、加工原料として地元産の大麦を使用したと考案、旧母里・旧稲美天満農協(現JA兵庫南)に呼びかけ、り組んでいます。

昭和61年産から本格的な麦茶用の大麦栽培を開始し、これがかきつけで東播磨地域は大麦の産地となりました。令和3年には、兵庫県(株)オイシス、県立農業高校、JA兵庫南で地域食材を活用した商品開発の4者協定を結び、大麦の新たな活用に向け取り組みをしています。



加工され麦茶になる様子。



東播磨地域の六条大麦「シュンライ」。