

2011.8.4 下野新聞

23 さいく 028(681)7023 下野支局 0285(51)1023 茂木支局 0285(64)1123
 24 支局 FAX(681)7024 FAX(51)1024 FAX(64)1124

県央・宇都宮版



ユウガオの実を使用した菓子パン「夕顔オレンジジュ」

壬生町干瓢推進協

【壬生】2012年の「かんぴょう伝来300年」に向け、かんぴょうの普及促進につなげようと町干瓢生産流通推進協議会は、かんぴょうに加工する前のユウガオの実を使ったパン「夕顔オレンジジュ」を開発した。6、7日の2日間、みぶハイウェイパークで開催される「かんぴょう伝来300年記念前年祭」で販売される。

(中山卓也)

来年「かんぴょう伝来300年」

ユウガオ使いパン開発

6、7日に初販売 フルーティーで 柔らかな食感

このパンは、パン製造販売のパン・アキモト(那須塩原市)の協力を得て同協議会が取り組む商品開発の第2

弾。第1弾ではかんぴょうを使用した総菜パン「夕顔くん」を開発したが、今回は生産農家から一般に出回るものが少ない生のユウガオの実を利用した。パンは、小さく切ったユウガオの実の果肉をオレンジジュで甘く煮詰め、カスタードクリームとあえた具材を包み焼き上げた。かんぴょうのしつかりとした食感とは違った、柔らかなフルーツのような食感が特徴となっている。大きさは直径約10センチで価格は180円。

同協議会担当者は「かんぴょうとは違い、今までにない食感で女性や子どもにも好まれる商品に仕上がった」と期待を込めて、

10月に県庁で開かれる「まれる商品に仕上がった」と期待を込めて、

問い合わせは町農務課 0282・81・1800。