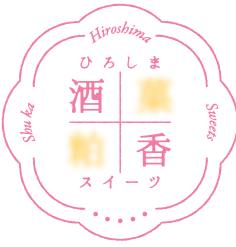
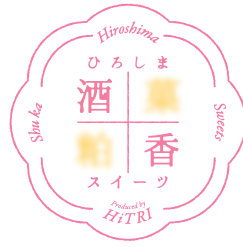


東京初



広島県立総合技術研究所
食品工業技術センター連携商品

広島新銘菓

しゅ か

ひろしま酒香スイーツ

広島県の菓子業界は、ひろしま菓子博2013で、全国生産量トップの広島産レモンを使った広島レモンスイーツを開発。お伊勢さん菓子博2017では、酒処広島の酒や酒粕を活用したひろしま酒香スイーツをデビューさせました。芳醇で、個性豊かな絶品スイーツをご賞味ください。



いちかわ菓子舗

ふんわかうさブッセ
(酒かすクリーム)



御菓子所 高木

ひろしま吟醸菓
酒々【SASA】



菓子舗参彩堂

酒ガレット



菓子舗参彩堂

酒けーき



菓子舗参彩堂

酒クッキー



椿庵博美屋

酒かすてら
(伊豆大島椿油使用)



にしき堂

ひろしま
酒香もみじ



パティスリー・レヴェイユ・
ドゥラムール

大吟醸
バターケーキ



藤い屋

純米酒粕
生キャラメル



やまだ屋

宮島香すていら

酒粕には、「美白」に関わる成分(日焼けの原因「メラニン」の生成を抑える物質)や、食物繊維に似た難消化性成分「レジスタントプロテイン」を含むことが報告されています。

広島県菓子工業組合

滑らかで香り高い「酒粕ペースト」の開発 ～酒処広島県の酒粕をお菓子材料へ～

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターは、広島県の菓子業界と共に、第27回全国菓子大博覧会（三重菓子博・今年4月開催）に向けて、広島県産の酒・酒粕を用いた新たな特産品開発に取り組んできました。

この取り組みの中で、菓子原料としては固くて扱いにくい酒粕を、滑らかで使いやすい「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。

酒粕ペーストの特徴

- ◆菓子生地に均一に混ぜ込みやすい
- ◆酒粕の良い香りを保持
- ◆1年を通じて菓子材料として安定して使用可能

酒粕をペースト化してお菓子材料に・・・

固い酒粕



滑らかペースト



しゅか

広島県産の酒・酒粕を使ったお菓子は「ひろしま酒香スイーツ」として、三重菓子博への出品を皮切りに、地元百貨店での特別販売会や各企業の県内販売が進んでいます。

また、新しい広島県の特産品として県外にも広く発信するために、ひろしまブランドショップ「TAU」での「ひろしま酒香スイーツ」特設販売会を本日から開催しています（8月10日迄）。



販売商品10品のうち、7品（別紙★印）で「酒粕ペースト」が使用されています。