

# 岩手県産米 × スイーツ



## ～岩手県政150周年記念 県産米スイーツのご紹介～



岩手県菓子工業組合は本年度、県産の米粉を使った新作スイーツの開発に取り組みました。組合員15社が岩手のお米の特徴を活かした商品づくりを行い、昨年11月にJAIいわて平泉様にご協力いただき盛岡市で実施した「岩手県政150周年記念スイーツ試食会」では、100人を超える参加者の皆さまに試食・アンケートにご協力いただき、貴重な意見を基に改良を重ねました。岩手県産米を使用したこだわりのスイーツは、各社の店舗などで販売・配布します。ぜひ、岩手のスイーツをご賞味ください。

岩手県菓子工業組合 理事長 菊地 清



2023年11月27日のスイーツ試食会にて

### 風月堂

#### フルヒテクーヘン

2月1日～無くなり次第終了  
【200個限定】 216円

ドイツのフルーツパウンドケーキ「フルヒテクーヘン」を米粉で焼き上げました。オレンジピールやレーズン、チェリーの砂糖漬けなどにスパイスを加えてオリジナルの味わいに。クルミの食感がアクセントになっています。

販売店舗 ● 盛岡風月堂ヘルプ牧野林店 019-687-6170 ● 盛岡風月堂ヘルプ仙北店 019-635-8755  
● 盛岡風月堂ヘルプ青山店 019-647-6800 ● 盛岡風月堂ヘルプ山岸店 019-652-8711  
● 盛岡風月堂ヘルプまつその店 019-663-0170 ● 盛岡風月堂ヘルプ八幡平店 0195-76-4747  
● 盛岡風月堂アルコ店 019-697-0619 ● FairePlaisir(フェール プレジール)カワトク店 019-622-5320



### 山善

#### 塩大福

本日～無くなり次第終了  
【500パック限定】 450円(3個入)

自社製の粒あんを、こがねもち粉を使用した生地で包みました。あんと生地には、野田村産の塩を練り込んであり、ほんのりとした塩味が特徴。あんの甘さと深いコクが一層引き立ち、ほっとする味わいに仕上がりました。

販売店舗 ● 山善本店 019-622-2618 ● 山善フェザン店 019-651-1666  
● 山善川徳店 019-651-1111(代表)



### あみちゃんライス

#### yahaba treats ショートブレッド

324円(6個入)

自家栽培の玄米粉を主原料とし、矢巾町産のズッキーニ粉を練り込みました。グルテンフリーで低GIの素材を使用しているため、ビーガンの方にもお薦めの健康とフードマイノリティをサポートできるお菓子です。

販売店舗 ● マルイチはなまる市場上盛岡店 盛岡市北山1丁目9-30 / 019-613-2131  
お問い合わせ ● あみちゃんライス 矢巾町煙山18-29 / 090-3120-7249(18時以降対応)



### かぎや菓子舗

#### 米粉のあんバターメルヘン

2月10日～無くなり次第終了  
【500個限定】 220円

岩手県産の米粉と卵を使用して、ふんわりとしたプッセに仕上げました。粒あんの甘さとバターの塩味が絶妙なハーモニーを奏で、口の中で優しく溶けていきます。好きなお茶やコーヒーと合わせてお楽しみください。

販売店舗 ● かぎや菓子舗本店 0197-65-3531 ● かぎや菓子舗江釣子ショッピングセンターハル店 0197-65-3920  
● かぎや菓子舗さくら野店 0197-63-5014 ● かぎや菓子舗ジョイス北上アピア店 0197-65-0075  
● かぎや菓子舗ロッキー村崎野店 0197-68-3914 ● かぎや菓子舗マックスパルコ北上店 0197-65-7552  
● かぎや菓子舗アークス金ヶ崎店 0197-41-1085



### パティスリーアンジュ

#### 黄金お米のカステラ

200円

岩手県産米を100%使用した(小麦粉不使用グルテンフリー)新食感もっちりフワとしたカステラです。

販売店舗 ● パティスリーアンジュ 花巻市星が丘1-1-18 / 0198-21-1488



### 菓匠丸文

#### 林檎の花びら餅

本日～2月末まで 280円

岩手県産こがねもち粉を使用した求肥で岩泉ヨーグルト餡と林檎羊羹を挟み様々な食感を出しました。リンゴの風味とヨーグルトの風味を感じてください。

販売店舗 ● 菓匠丸文 花巻市石鳥谷町好地16-125-2 / 0198-45-2084



### 小島製菓

#### 小昼団子

400円

小昼(こびり)とは、農家さんが小休憩の際に食べるお菓子のこと。練りごまを包んだお団子は食べやすいひと口サイズで、団子同士がくっつかないように、きな粉を振りかけました。デスクワークの休憩時間にもどうぞ。

販売店舗 ● 小島かふえ 釜石市大町1-2-10 タウンポート大町2F / 0193-27-8885



### 田中菓子舗

#### 岩手・三陸宮古の カップケーキ

2月4日～無くなり次第終了  
【200個限定】 230円

看板商品「田老かりんとう」と同じく、米胚芽油と黒糖、宮古沖のミネラルがたっぷり詰まった海水から作られた塩などを使用した米粉のカップケーキです。三陸宮古らしい焼き菓子が出来上がりました。

販売店舗 ● 田中菓子舗 宮古市田老1丁目13-6 / 0193-65-8707



### さいとう製菓

#### 豊作の秋 米粉のしっとりケーキ

今秋から新発売予定

「金色の風」の米粉とさつまいもを混ぜ合わせ、岩手県産のリンゴをアクセントに焼き上げました。お芋の風味豊かな口当たりと、しっとりした米粉の食感。岩手ならではのおいしい秋の味を味わえるお菓子です。

お問い合わせ ● さいとう製菓 大船渡市赤崎町字宮野5-1 / 0192-26-2222



### 回進堂

#### バリバリチョコ どら焼

130円

ふわりとしたどら焼きに、バリバリ食感のチョコレートをコーティングしました。どら焼きの中には、回進堂ならではの空気を抱き込んだチョコホイップをサンド。口溶けが良くチョコレートの豊かな風味が味わえる一品です。

販売店舗 ● 回進堂愛宕店 奥州市江刺愛宕字力石211 / 0197-35-2636  
● パティスリーバルファン 奥州市江刺杉の町2-6 / 0197-34-1807



### 銘菓処 高千代

#### 「奥州ノ龍」 ～純米吟醸酒饅頭～

130円

岩手県産米粉を使ってふんわりしっとりとした生地は、(株)岩手銘醸様とコラボレーションして「奥州ノ龍」純米吟醸酒の酒饅頭を作りました。中に入る餡子は、北海道産小豆を自家製したきめ細やかな小豆こし餡で、生地との相性も抜群です。

販売店舗 ● 銘菓処高千代 奥州市水沢字吉小路18 / 0197-23-7726



### ほしのほほえみ

#### コメランタン

2月1日～無くなり次第終了  
【200個限定】 265円

フランスの伝統菓子であるフロランタンを、日本のお米を使ってアレンジ。土台となるクッキーには「金色の風」の米粉と熊本県産の玄米粉を使用し、ライスパフ(ポン菓子)をキャラメルコーティングして焼き上げました。

販売店舗 ● ほしのほほえみ 一関市藤沢町増沢字上久手51-1 / 0191-34-9778



### 菓子処おざわ

#### 流郷金流川

2月1日～ 220円

一関市花泉町の中心部を流れる金流川岸に広がる、美しい田んぼをイメージ。県産米の金色の風を使用し、しっとりとした生地を仕上げました。さつまいもとかぼちゃのハーモニーをお楽しみください。ティータイムにピッタリです。

販売店舗 ● 菓子処おざわ 一関市花泉町字花泉地17-23 / 0191-82-2445



### 千葉恵製菓

#### 金色の風 かわらけかりんとう (みそ)

2月10日～  
300円以上お買い上げて1袋プレゼント  
【200袋限定】

岩手県産のもち小麦「もち姫」と、うるち米粉「金色の風」を合わせた生地を薄くスライスし、油で揚げてサクッとした食感に仕上げました。岩手県産大豆を使用した味噌や、ごまとくるみの風味も楽しめます。

販売店舗 ● 菓の花菓子舗 一関市狐禅寺字石ノ瀬11番1イオンスーパーセンター 一関店内 / 0191-26-7711



### 松栄堂

#### 米粉の ちーずまんじゅう

2月10日～無くなり次第終了  
【1,500個限定】 162円

「金色の風」の米粉を生地に混ぜ込み、こしあんクリームチーズを包んだ蒸し饅頭です。クリームチーズの塩味には、大船渡産の「昆布根藻塩」を使用。しっとりとした生地と、あんことクリームチーズの相性が抜群です。

販売店舗 ● 松栄堂本店 一関市地主町3-36 / 0191-23-5008  
● 松栄堂中野店 一関市山目字中野58-1 / 0191-33-1888

