



「食べる抹茶」 開発中

「西尾の抹茶」と「きぬあかり」を使用

抹茶を飲むだけでなく、食べて味わう——市観光協会では、「食べる抹茶」をコンセプトに、地域ブランド「西尾の抹茶」を使った3種類の商品を開発しています。商品には地元の特産品を多く使用しています。地産地消になっています。その中でも、「西尾の抹茶」と愛知県産の小麦粉「きぬあかり」は、全ての商品の原料に使用されています。

こだわりの原料① 西尾の抹茶

かんれいしや寒冷紗と呼ばれる黒い覆いの中で育てられる「西尾の抹茶」は、渋みの原因といわれるタンニンが少なく、うま味成分のテアニンが凝縮された、まろやかな味が特徴です。平成21年に特許庁の地域ブラン

ド(地域団体商標)に認定。今年3月には抹茶としては全国で初めて、県内の産品でも初めて、農林水産省の地理的表示(GI)に登録され、ますます注目が高まっています。

こだわりの原料② きぬあかり

「きぬあかり」は県農業総合試験場が開発した小麦の新品種で、県の奨励品種に指定されています。農林水産省の28年産作物統計調査によると、西尾市の小麦の生産量は6,330トンで県内第1位。そのうち約80パーセントが「きぬあかり」です。うどんにした時のコシの強さと、つるつるでもっちりとした食感が特徴。県はきぬあかりのシンボルマークを定め、商標登録しています。



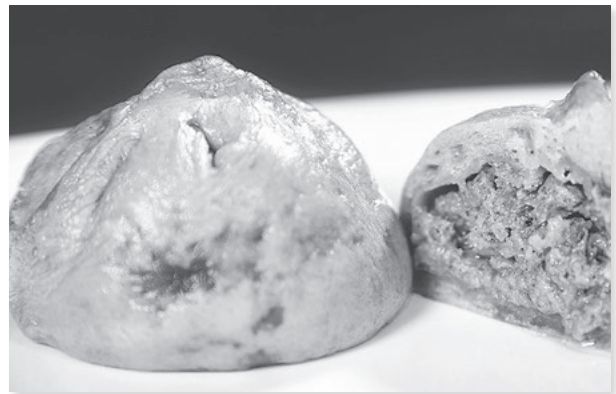
▲ワッフル

「西尾の抹茶パンケーキミックス」を使用した商品。ふわふわでもちもちの食感と、ほのかな抹茶の香りが楽しめます。このミックス粉を使えば、ワッフルの他にパンケーキやドーナツ、どら焼きなども作れます。



▼肉まん

生地に練り込まれた「西尾の抹茶」がほのかに香り、鮮やかな緑色がインパクト抜群。見て、食べて楽しめる商品です。あんには一色産ブランド豚「オインク豚」、味付けには西三河地域で製造された味噌や酒、醤油、みりんなどを使用しています。



◀かりんとう

北海道産のてんさい糖で作った蜜を生地にたっぷり絡ませ、「西尾の抹茶」でコーティングした商品。風味が良く、さくさくとした食感と上品な甘さで、お茶請け用の菓子や土産にぴったりです。

現在、商品の発売に向けて準備中です。詳細が決まり次第、広報にしおなどでお知らせします。どうぞ、ご期待ください。