

尾道イチゴを使ったかりんとうを開発

2009年4月3日 山陽新聞

尾道イチゴ使い かりんとう開発

福山の障害者支援施設

社会福祉法人アンダンテの運営する障害者自立支援施設「手づくりとうふ工房」(福山市引野町南)が、尾道市・百島産イチゴを使ったお菓子「瀬戸の島いちごかりんとう」を開発した。かりんとうシリーズ第7弾で、初めて尾道産を取り入れた。利用者が売れ行きを楽しみにしている。(村上達也)



手づくりとうふ工房が新発売した「瀬戸の島いちごかりんとう」

風味と食感が特長

新商品は「手づくり キーのようなサクッとく出すよう試行錯誤を分担。一袋百粒(二百八十八粒)の豆腐した歯ごたえと、イチゴの風味が口に広がる時間など何度も失敗した」と苦労を振り返る。

ゴを生地に練り込み、アンダンテの池田。低温の油で揚げた。正則理事長の発案。利用者六人が生地味のほのりと赤く、クツ「イチゴの味をうま スライスや袋詰めなど

利用者の福山市春日町、林条司さん(三〇)は「イチゴの食感が楽しい。多くの人に食べてもらいたい」と話していた。

同工房は昨年四月に設立され、これまでにアンズやピーネ、カボチャなど地元特産を使って六種類のかりんとうを製造。福山や尾道市内の宿泊施設などで修学旅行生らのお土産として好評。問い合わせは同工房(084-971-5770)。