

「美濃いび抹茶」を使ったスイーツを披露する東海学院大の学生たち
＝岐阜市長良、岐阜グランドホテル



美濃いび抹茶 スイーツに

東海院大生、認知度向上へ3品考案

東海学院大(各務原市那加桐野町)健康福祉学部医療栄養学科の学生が考案した「美濃いび抹茶」を使ったスイーツ3種類が、岐阜グランドホテル(岐阜市長良)で商品化された。来月からホテル内の喫茶ラウンジで販売されることになり、25日には関係者向けの試食会が開かれた。(佐合千子)

岐阜グランドホテルで商品化

商品化されたのはクッキー、スコーン、タルト。美濃いび抹茶は揖斐郡揖斐川町などで昼夜の寒暖差を生かして栽培されており、スイーツでは特徴とする香りの高さが楽しめる。クッキーにはおからパウダーを加えて、たんばく質や食物繊維を補った。スコーンは生地抹茶を配合し、ホワイトチョコレートを練り込むことで苦みを和らげた。余剰生地を減らせるよう三角形にして食品ロスにも配慮した。タルトの生地には各務原特産ニンジンのペーストを加えた。ホテル名物のおんぼん用の小豆ペーストと、抹茶にチーズを合わせたクリームが重なった断面の美しさにもこだわった。

学生による美濃いび抹茶を使った商品開発は、全国農業協同組合連合会本部(JA全農岐阜)が産地としての認知度向上のため依頼し、昨年10月に「ローズ

抹茶カレー」を発表した。スイーツは第2弾として学生約22人が試作を重ね、同11月にホテルに試作品を提示。それを基にホテル側で改良し、商品化に至った。試食会には学生も参加。スコーン開発に携わった4年の八木優花さん(22)は「ホワイトチョコで苦みを調整して幅広い世代が食べやすい味に仕上げた。ぜひ食べてほしい」と話した。スイーツは喫茶ラウンジ「ラウンジきらら」で販売。クッキー(10個入り850円、大判は1枚250円)とスコーン(5個入り850円)は3月15日に発売し、タルト(650円)は4月に販売を開始する。