

[ホーム](#)[県内ニュース](#)[全国・海外](#)[スポーツ](#)[社説](#)[連載](#)[観光](#)[グルメ](#)[健康・医療](#)[福島民友ニュース](#)

そば粉使った「焼き菓子」商品化 ビスコッティやマフィンなど

2021年03月15日 09時15分

いいね! 1 [シェア](#)[ツイート](#)

そば粉を使ったお菓子を商品化した立花さん

北塩原村の手作りパン・素泊まり宿クリンソウは、同村の大塩高原手打ちそば伝承会が生産したそば粉を使った焼き菓子を商品化した。

伝承会から依頼を受けた同宿の立花千春さんは、会津大短期大学部食物栄養学科の考えたレシピを参考にごま塩、クルミなど4種類のビスコッティや、甘いマドレーヌ、ふわふわマフィンを完成させた。

原料に使用しているそば粉は手打ちそば用としては使わないソバの一番外側の表層粉。伝承会の高橋善美会長と佐藤和光さんが有効利用できないかと同短大に相談し、同学科小林ゼミ講師の小林未希さんが表層粉を使った焼き菓子のレシピを考えた。

佐藤さんは「余った粉を有効活用する取り組みが具体化した」と期待する。注文を受け販売している。問い合わせはクリンソウ（電話0241・23・5561）へ。