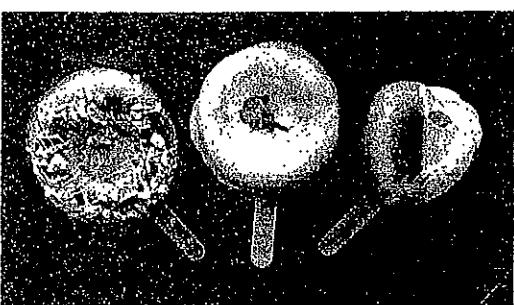


右から「こむぎドーナツ」「セイロドーナツ」「ひっかせドーナツ」



の小麦「農林61号」を使用。トッピングは、全

国の7割の生産量を誇る八重桜の塩漬け、名産の落花生、イチゴを使った3種類。ステイックタイプの焼き菓子で、子どもからお年寄りまで楽しめる。

今月26、27日
に開かれる「秦野市商工まつり」で先行販売。

6月から市内8
菓子店で扱う。
単品150円、3種類
入り500円。

■はだのドーナツ開発
秦野市農協や秦野商工會議所などにつくる
「はだのブランド推進協議会」が、同市の特
産品を材料に使った
「はだのドーナツ」を開発した。6月から
販売する。「イメージづくりに」と市内の菓子組合の協力で商品化した。
ドーナツの生地は生
産量で県内シェア1位