

東京新聞 | TOKYO Web

【神奈川】

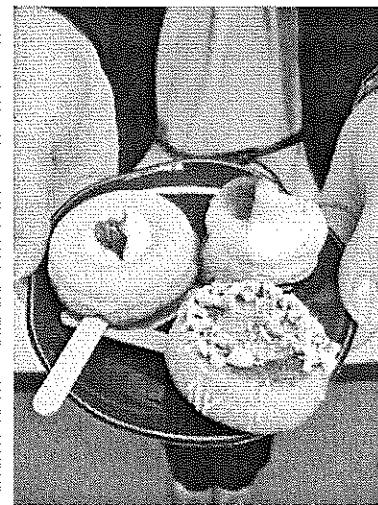
地場食材で「はだのブランド」ドーナツを先行販売 きょう、あす「市商工まつり」

2012年5月26日

秦野市は地場食材を使った「はだのドーナツ」を開発し、26、27の両日、同市平沢の市文化会館周辺で開催する「秦野市商工まつり」で先行販売する。

ドーナツの生地には市内で生産される小麦を多く使用し、味は特産の桜漬け、落花生、イチゴを使った3種類。観光客が土産物に買うことを想定し、油で揚げずに日持ちする焼きドーナツにした。食べやすいよう棒に付いている。価格は3種類入り500円で、6月から市内のお部菓子店で発売する予定。

開発したのは、付加価値のある商品作りに取り組む同市ブランド推進協議会の開発部会メンバーら。今後、「秦野生まれ」「秦野育ち」「秦野発」を基本条件に審査項目や認証基準を設けて「はだのブランド」の品物を開発していく予定で、ドーナツが第1号となる。（横光竜二）



6月から発売予定「はだのドーナツ」=秦野市で

Copyright © The Chunichi Shimbun, All Rights Reserved.