

ブランド
推進協議会

地場食材で「はだのドーナツ」

市内菓子店で6月発売



「3種入り」のパッケージは花束をイメージ

高付加価値のあるブランド品の創出に取り組むはだのブランド推進協議会が地場食材を使った「はだのドーナツ」を開発。6月から販売を開始する。

ドーナツの開発に直接携わったのは、同協議会の中に昨年9月に設けられた開発部会。

メンバーには秦野商工会議所や菓子組合、工場協会、大型店連絡協議会、農協の代表者と、主婦・大学生など市民ら幅広い分野から10人が参加した。

商品コンセプトにはじまり味、形状、ネーミング、価格など、商品化に向けて多岐にわたるテーマについて試行錯誤を重ねてきた。味噌ドーナツ、野菜ドーナツなどの変り種の試作品もあったなかで、最終的に決定した味は3種類。キャラメルソースにピーナッツをトッピングした「らっかせい」、八重桜の塩漬けがアクセントの「さくら」、いちごジャムの酸味が利いた「いちご」。ドーナツ生地に使用する小麦「農林61号」を含め、いずれも市内で生産されている農産物を使用して



手前から「らっかせい」「いちご」「さくら」

いる。

また、観光客のみやげ物としてのニーズも想定し、油で揚げたよりも日持する「焼きドーナツ」にした。食べやすいようスティックが

付いているのも特徴だ。価格は1個150円、オリジナルパッケージの3種類入りは500円（いずれも予定）。6月から市内菓子店の数店舗で販売する。

また5月26日（土）・27日（日）に市文化会館周辺で開催される「秦野市商工まつり」で先行販売される。

問合せは、はだのブランド推進協議会事務局（秦野商工会議所内） ☎0463・81・1355まで。