

由利本荘市の地域特産品を使った新商品が完成しました。本協議会では、商品の製造・販売をして頂ける方を募集します。お気軽にお問合せ下さい。

# 由利本荘市・岩城を イメージした焼き菓子です

- \* 真田家ゆかりの地である「岩城・亀田地区」では昔から地獄の様に煮えたぎった釜でうどんを茹で、茹で汁・砂糖・梅肉で食べる「地獄うどん」があります。  
この「地獄うどん」をイメージし梅肉を練り込んだ餡子を使用しております。
- \* 餡子の甘さと梅の酸味を由利本荘市ならではの味わいの皮でくるみホイルに包んで焼き上げました。

## ～ レシピ ～

### 《生地》

・小麦粉	540g
・ジャージー牛乳	40cc
・バター	270g
・砂糖	270g
・卵	100g
・BP	12g
・はちみつ	50g

### 《梅餡》

・白生あん	1.5kg
・砂糖	1.1kg
・梅用シロップ	400cc
・梅肉	180g
・山ぶどう液	100cc



梅の酸味をアクセントにした焼き菓子です。

# 焼き菓子用パッケージ

矢島高校の生徒さんと一緒に商品パッケージを考えました！このパッケージを焼き菓子と一緒に使用したい方はお問合せ下さい！



※梱包イメージ写真

## パッケージの説明

### ～商品名～

餡子の甘さと梅の酸味を由利本荘市ならではの味わいの皮でくるみホイルに包んで焼き上げた菓子なので、『梅のホイル焼き』としました。

### ～サブタイトル～

由利本荘市産の食材をたくさん使っているため『ぎゅっとまるごと由利本荘』  
甘い、優しいから味を連想して『お田にとりこ』

### ～背景デザインについて～

- ・天鷲城
- ・差別化を図る為POP調のイラスト
- ・青 → 日本海
- ・赤 → 梅
- ・ピンク、黄色、オレンジ → 御殿まり
- ・白 → 雪
- ・黄緑 → 大地
- ・御田の方と真田家のつながりを現す六文銭
- ・さわやかな自然のイメージの由利本荘市をアピール