

ロールケーキ & オムレット

ロールケーキ 和(なごみ) 550円

酸味の効いたクリームを、ブルーベリーを練り込んだ生地で包みました。「家族で食べて、和やかな気持ちになってもらいたい」との思いが込められています。



オムレット わんだふる 400円

名前の通り、驚くような美味しさを目指したオムレット。たっぷりのブルーベリークリームとジャムを、ふんわり生地でサンドしています。

※写真はイメージです

04

METHOD

コラボスイーツに注目する。

かんのや本店文助で

限定販売!! ※数量限定のため
売り切れ次第終了

【販売日】6月…24(土)・25(日)

7月…1(土)・2(日)

8(土)・9(日)

★いずれの日も午前9時から

■かんのや本店文助 TEL.0247-62-2016
郡山市西田町大田字宮木田39

4月30日コミュニティ
タン福島でのコ
ミュタンフェス
ティバルでも販
売されました。

スイーツをもっと
有名にしたい!

緊張しましたが、たくさんのお客様の笑顔が見られて嬉しかったです。



昨年発足した、三春産のブルーベリーを使ったスイーツの商品開発プロジェクト。田村高校の生徒たちの「三春の特産品で町をPRしたい!」という思いから、三春ブルーベリー倶楽部、かんのやの協力のもと、およそ半年かけて2つのスイーツが誕生しました。

どの品種が合うかな…



～DEVELOPMENT HISTORY～



イメージしたものを形にするって、難しい…



1.プロジェクトがスタート。まずはブルーベリーを視察。2.材料には「ブルーレイ」を採用!スイーツのイメージを考案します。3.いくつかのイメージを形にし、みんなで試食会。最終的に2種類に絞られました。4.かんのやで実際に田高生たちも作ります。5.完成しました!6.ブルーベリー倶楽部の皆さんも参加しての試食会。皆さんから「これは美味しい!とお墨付きをいただきました。7.8.かんのや本店文助でいよいよ試験販売。「全部売れるかな…」という不安をよそに、開店前には行列が!たくさんのお客様に購入してもらいました。

〈田村高校卒業生 岩谷春花さん〉

商品開発にはたくさんの人の力が必要なのだと改めて思いました。私にとって、とてもためになる経験でしたし、ブルーベリーと言ったら三春!というイメージが広がっていったら嬉しいです。

05

METHOD

給食で味わう。



ブルーベリーレアチーズケーキ

学校の給食に、三春産のブルーベリーを使用したチーズケーキがデザートとして登場します。甘酸っぱいブルーベリーのソースは子どもたちにも大人気。お楽しみに♪