浜松情報

6月1日 第600号

https://www.hamajyo.com/

改選前夜の攻防激化

■無所属現職で票割れ!?漂う票の行方は■

補選の雪辱期す自民も緩禅と取りこぼしに警戒感漂う

遠州企業の堅実決算

原料高、新型コロナ、国際情勢…逆風に負けぬ

商・工業の出店朗報で移転・起業にも刺激

天竜区の気運上昇か

●急騰！建設費に喘ぐ業界●復調の兆し？ホテル業界●印刷業も新時代へ●インタビュー：春野Corp●出・閉店情報●統一選攻防もジワリ●農業新時代ほか

人物アップ

ミダックホールディングスの加藤恵子社長。名証・東証一部（現名証プレミア・東証プライム）上場を果たし、新規管理型最終処分場「奥山の杜クリーンセンター」も供用開始。

NEWS FLASH

地元食材も活用し、カロリーオフ！

「健幸」"私菓心（わがし）"を共同開発

B－2

創業150年の老舗菓子店巌邑堂（がんゆうどう）＝浜松市東区・内田弘守社長（写真）＝と、聖隷福祉事業団保健事業部＝本部：同中区・青木善治理事長＝が"健幸"コラボ「私菓心（わがし）」を共同開発し、3月28日に発売した。浜松市が目指す予防・健幸都市の実現に向けた貢献事業として、昨年11月より商品化に向けた取り組みがスタート。聖隷福祉事業団・保健事業部の管理栄養士らが巌邑堂を訪問し、打ち合わせを重ねて商品化した。

今回発売となった第一弾の商品は「浜松産青のりの大福」2種（粒あん／白小豆）、「浜松産モリンガのどら焼き」、「マンナンおはぎ（春）」の4種類。どの商品も1つ80キロカロリー前後と、通常の和菓子の半分程度のカロリーに抑えた事に加え、浜名湖の青のりやモリンガなど、地元の食材を積極的に活用する事で浜松を応援したいという思いも込められている。

内田社長は「健康上の理由でお菓子を控えている方にも気持ちを込めた贈り物としてお届けできる、そんなお菓子を創りたいという話から開発が始まりました。素材の持つ美味しさはなるべく変えず優しく糖質を減らす事で、どの商品も80キロカロリー前後に設定しました。カロリーや糖質を制限されている方でも和菓子を楽しめる機会を持っていただけるのであれば、それはとても価値のある仕事だと思って取り組んでいます」と思いを語ってくれた。

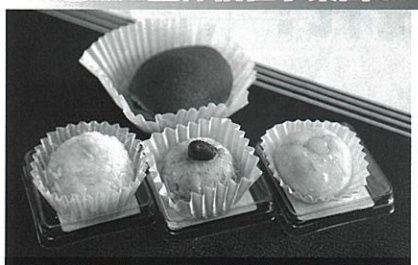
開発に携わった聖隷福祉事業団保健事業部の池田孝行氏（左）、伊熊美紀管理栄養士（中）、松村和樹氏（右）。

聖隷福祉事業団の松村和樹氏は「見た目が美しく美味しい和菓子は戴く方と贈る方の双方の心を豊かにする事ができます。健康を考えた美味しいお菓子を大切な方と一緒に味わっていただきたいですね」と話し、実際に贈答品としても重宝されていて評判も上々だ。

今月末からは新商品の発売も予定され、今後も季節感あふれる逸品が店頭に並ぶという。

【巌邑堂 袖紫ヶ森店】　☎053-545-3232
浜松市東区神立町字袖紫ヶ森136-10

巌邑堂と聖隷福祉事業団がコラボ



写真奥がどら焼き。手前左がおはぎで右２つが2種類の大福。「私菓心」は【巌邑堂 袖紫ヶ森店】で販売中。

ウオの目　タコ　イボに

焙煎 はと麦粉

掛川茶の やぶち園

浜松市東区上西町3の17（船越バイパス沿い）

☎053（464）4418