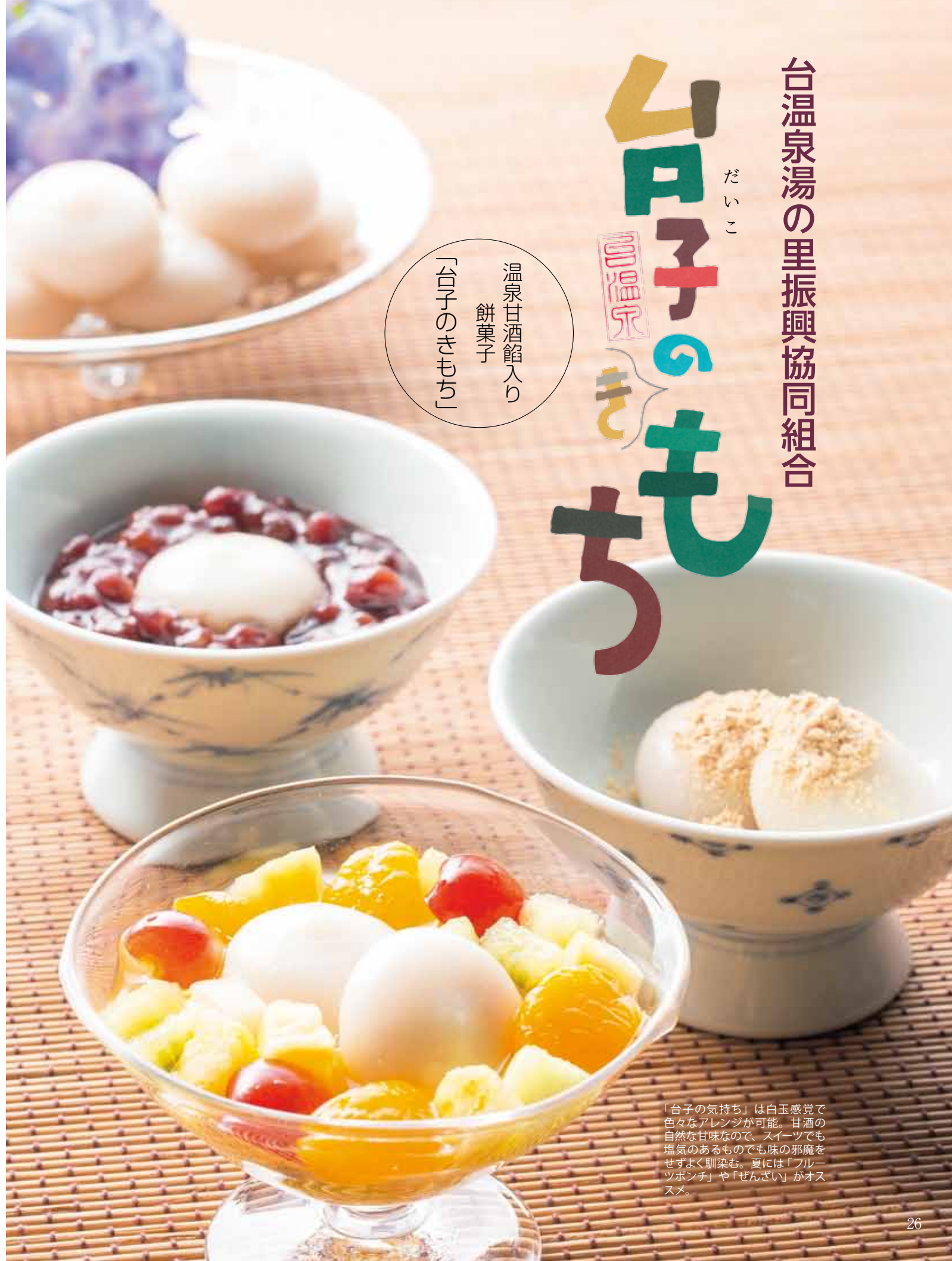


だいこ

台子のきもち

温泉甘酒餡入り
餅菓子
「台子のきもち」



「台子のきもち」は白玉感覚で色々なアレンジが可能。甘酒の自然な甘味なので、スイーツでも塩気のあるものでも味の邪魔をせずよく馴染む。夏には「フルーツポンチ」や「ぜんざい」がオススメ。

ありそうでなかった

「甘酒」がスイーツに

見ためは小ぶりのころんとした餅菓子。一口噛んだ瞬間、「ん!？」と驚くはず。あんなでも黒蜜でもない。中からトロリとした液体状の餡が出てくる。

正体は「甘酒」。自然な甘みでとても食べやすい。餅も甘酒も、もともとは米。当然ながら相性抜群だ。

ありそうでなかった「甘酒」を餡にした餅菓子。考案したのは台温泉湯の里振興協同組合だ。

こんなと湧き出る台温泉の源泉を、何かに利用できないだろうか…。組合メンバーの「もったいない」という気持ちが、商



餅の中に入っているのは、旅館で炊いたご飯に水と糀をまぜ、台温泉の源泉の熱を利用してつくった甘酒の餡。少し黄色がかっていて、濃厚さもある。お茶はもちろんコーヒーにもよく合う。



台子のきもち(6個入り)
600円(税抜)



イメージキャラクター
「台子ちゃん」

台温泉湯の里振興協同組合

〒025-0305
岩手県花巻市台2-75-5
TEL 0198-27-2150
<http://www.daionsen-iwate.com/>

品開発に乗り出すきっかけとなった。

旅館で炊いたご飯に水と糀をまぜ、台温泉の源泉の熱を利用して甘酒をつくらう。今までにない切り口のアイデアに、メンバーは期待に胸を膨らませる。

だが、自然の甘みを引き出すのは難しかった。材料の分量バランスや保温時間など、試行錯誤が続く。約3年の月日を経て、やっと完成にこぎつけた。甘酒そのものも美味しいが、スイーツにしたほうがより食べやすいと考え、餅菓子としての商品化に至った。

温泉甘酒入りの餅菓子の名前は、「台子のきもち」。パッケージには、可愛らしい女の子のキャラクターが付いている。この女の子が「台子ちゃん」。台温泉のゆるキャラだ。

名付け親は台温泉簡易郵便局長の齋藤

友紀さん。郵便局の書類の記入例に「花巻台子」と書いたのをきっかけに、キャラクターへと成長。着ぐるみも作成し、現在は市内のイベント等で活躍している。今回、「餅」と「きもち」をかけて、台子ちゃんの優しい気持ちが甘いスイーツになった。

甘酒は「飲む点滴」と言われるほど栄養が豊富。それに、程よい甘みはアレンジがしやすい。台温泉の一部の旅館では、白玉に見立ててフルーツポンチにしたり、まめぶのように吸い物に入れたりして提供。米由来の甘みなので、塩気があるものにもよく馴染む。

「台子のきもち」は「やまゆりの宿」「松田屋旅館」「精華の湯」「そば房かみや」で販売中。甘酒は夏の季語。暑くなるこれからこそ、ぜひ味わってほしい。