

千葉大産はちみつ利用製品第2弾！ ～ 朝焼きどら焼 栗 を期間限定販売～

和菓子の老舗 なごみの米屋 と 千葉大学がコラボ

今年の6月に発表した創作洋菓子モンペリエとのコラボ商品「はちみつドーナッツ」に続き、千葉大学産はちみつを使った菓子商品の第2弾として、和菓子の老舗 なごみの米屋 が「朝焼きどら焼 栗」を完成させました。

米屋の直営店舗で、10月27日(金)～10月29日(日)に数量限定で販売をします。

トピックス1：千葉大学産の 純粋はちみつ 糖度は80%以上

千葉大学環境健康フィールド科学センターでは、様々な野菜や果樹を栽培しています。これらの受粉のためにミツバチを飼育、純粋なはちみつを採蜜して、センター内で販売しており、近隣住民の方から大変好評を得ています。糖度が80%以上あるため、加糖・加熱はしていません。四季によって咲く花が異なるため、季節毎に風味が異なるはちみつを楽しめるのも特徴です。

トピックス2：はちみつは従来の2倍！材料は県内産を主に使用

従来の朝焼きどら焼の生地と比較してはちみつを2倍使用したことで、しっとり・もちりした食感と程良い焼色と風味をつけることができました。

また今回の商品コンセプトとして、可能な限り千葉県産の原料を使用することを考え、千葉大産の純粋はちみつと成田栗の新栗を丸ごと一つ贅沢に使用した「千葉（千産千消）にこだわったどら焼」が完成しました。

販売日当日の明け方に焼き上げた、作りたての味わいが楽しめます。



▲千葉大学産 純粋国産ハチミツ
採る時期により、風味が異なります。



▲中には大きな成田栗が丸ごと一つ。はちみつとの相性抜群です！

商品名： 朝焼きどら焼 栗
販売期間： 10月27日(金)～29日(日)
販売価格： 200円/個(税込)
販売店舗： なごみの米屋直営店舗(一部店舗を除く)

新田谷 奈巳(にったや なみ)【どら焼 製造開発者】

米屋株式会社

明治32年成田山表参道で栗羊羹を創生・販売したことに始まる。

現在では千葉県の和菓子屋として羊羹をはじめ、焼菓子、生菓子など和菓子全般を取り扱う。

「千葉の和菓子屋として、県内の原材料にこだわったものをつくり、県内の素材をアピールとしたいと思いました。「千葉大産の純粋はちみつ」、「成田栗」の素材の持ち味をうまく引き出すことができました。」

三輪 正幸(みわ まさゆき)【はちみつ製造者】

千葉大学環境健康フィールド科学センター助教

専門は果樹園芸学。「NHK趣味の園芸」の講師を務め、家庭でも果樹を気軽に楽しむ方法を提案している。果樹に関する著書は多数。

「私が作っている純粋はちみつは、無添加でまさに自然の結晶です。自然がもたらす恵みと伝統ある老舗の和菓子屋・米屋さんの努力のコラボレーション。はちみつの香りと、旬の成田の新栗は相性抜群。是非ご賞味ください。」



取材のお申込み・本件に関する問合せ

千葉大学広報室 坂井 TEL:043-290-2232

email : bag2018@office.chiba-u.jp