

毎年2月にシュークリームく使わないレシピは、東京家を39円(税込み41円)で売る。政大学の学生と意見交換し作「サンキューまつり」が地元。食べたときのサクッと風物詩となった洋菓子メーカーカした感覚は残しつつ、食べ進「美松」(長岡市)が、シめるとややふんわりとした食ユーの皮を米粉に変えた商品。感も楽しめるといふ。

# シュー皮を米粉に変更

## 美松 来月、1個39円で販売

を開発した。地元産にこだわ。見附市の生産者が栽培したり、特産品イメーシヤや安心感。コメを長岡市の会社が精米、を高める。臨時のサンキュー。米粉メーカー・たかい食品(見まつり)を11月1カ月間行い、附市)が製粉する。美松の松井同価格で販売する。

秀明社長(51)は「田んぼから生産過程を確認できる。地域シュー皮に小麦粉をまつた

の結び付きを大事に作った菓。万個の販売を目指す。今後も子として売りたい」と語る。家政大生と意見交換し、カスまつりでは玄米80俵(約4タードクリームに使う小麦粉800g)分の米粉を使い60も米粉に変える計画だ。たかい食品の高井裕司社長(60)は「小麦粉の置き換えとして米粉をとらえる時代は終わった。地元産ならではの安全・安心感やおいしさ、小麦アレルギー対策など特徴を生かした商品開発が重要」と強調した。



写真＝美松の松井秀明社長(右)と精米、製粉会社の関係者ら(28日、見附市的美松工場)