

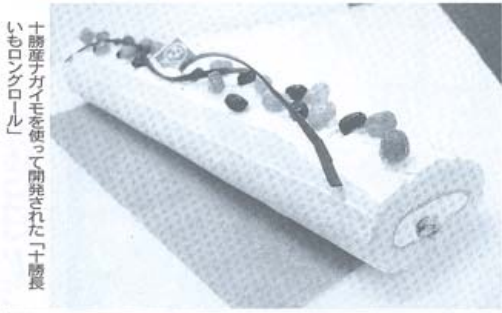
ナガイモ「ロールケーキ」登場

食感前面に商品化

音更町の菓子店 まず物産展向けに

十勝管内音更町の菓子店柳月は、十勝特産のナガイモや豆類（小豆、青エンドウなど）をふんだんに使ったロールケーキ「十勝長いもロールケーキ」を開発した。当面、物産展向けの限定販売とし、20日からの7日間、東京都の東武百貨店池袋本店で発売、1日1000本の販売を目指す。

このロールケーキを開発したもので、同社が参加した「長いも」は、十勝農産機構が文部科学省の「都市エリア産学連携推進事業」を活用し、1つの研究成果として商品化した。



十勝産ナガイモを使って開発された「十勝長いもロールケーキ」

生地には、十勝産のナガイモをすり下ろして練り込んだ。長さ30センチ、直径6・5センチのスタンジケキを、産地の生クリームを塗り、十勝産の小豆や青エンドウをトッピング。ナガイモの薬や

「ふるま」を表現した。一般客の販売は、物産展での売れ行きや客の反応を見て検討する。開発に当たった同社商品開発室の今西勝彦（かき かつひこ）主任は「ナガイモの持つ、つるつる感やもちもちとした食感が特徴の新感覚の商品。形や見た目も上品な仕上がりになった」と、売れ行きに期待している。