

## 「スイーツ甲子園」へ赤穂塩ラスク

2017年11月11日

障害福祉サービス事業所で製造された商品のコンテスト「第9回スイーツ甲子園」の兵庫大会で「赤穂塩ラスク」が優勝。今月下旬の神戸市内で開催される本大会に兵庫県代表として出場を決めた。

赤穂塩ラスクは社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団が運営する「ほのか工房」が製造。焼きたてのフランスパンに赤穂の天塩をじっくりとしみ込ませ、北海道産高級バターと砂糖で味付け。天塩がラスクの甘みを引き立て、飽きのこないおいしさが人気という。平成19年の同工房創設以来、安定した売上を誇る主力商品で、地域らしさや創意工夫のある産品を兵庫県などが選定する「五つ星ひょうご」にも選ばれている。

今年4月、それまで袋入りだったパッケージを手提げ型の紙箱に一新。赤穂城の写真や「忠臣蔵のふるさと」の文字を印刷し、土産物としての魅力を高めた。兵庫大会の審査では味、地域性、パッケージなどすべての項目で評価が高かったという。

同コンテストには、これまでドーナツやワッフルなど他の商品で3度参加し、去年の「くるみ入りはちみつハースラスク」で2位が最高だった。念願の初優勝に同工房支援員の西野雅和さんは「心を込めて作っている自分たちの商品が認められて誇らしい」と笑顔をみせた。

赤穂市内の事業所が兵庫大会で優勝したのは第7回の「赤穂みかんパウンドケーキ」(げんぶ)以来2年ぶり2事業所目。本大会は11月23日(木・祝)に神戸市中央区の元町商店街で開かれ、公開試食を含めた審査でグランプリを決める。

「赤穂塩ラスク」(10枚入り)は1箱450円。お徳用ファミリーパック(350円)、小型サイズ5枚入り(150円)などもあり、加里屋のプラット赤穂2階店舗(Tel56・9660)や市内の一部宿泊施設などで購入できる。



「スイーツ甲子園」の兵庫大会代表に選ばれた、ほのか工房の「赤穂塩ラスク」