

2014年（平成26年）2月8日（土曜日）

# ケーキとサブレできた

会 婦 人 会  
新 商 品 開 発

アメッコ市会場で販売

大館市

大館市の釈迦内婦人会  
(小田壽子会長) が釈迦

内地区で収穫されたヒマワリの種や食用油を使ったシフォンケーキとサブレを開発した。同市のしむらお菓子教室(篠村勉代表)と共同開発したもので、8、9の両日に開かれるアメッコ市の会場で限定販売する。

## ヒマワリの種や油を使用



同婦人会は、これまでに「ひまわりアイス」や「ひまわり茶」といった商品を開発しており、地域を挙げて取り組んでいる釈迦内サンフラワープロジェクトを盛り上げようと新商品開発に着手。同プロジェクトに取り組

む釈迦内小児童の頑張りに共感した同地区出身の篠村代表が婦人会の依頼を受けて協力した。シフォンケーキ「So leil(ソレイユ)」は、フランス語でヒマワリの意味。材料には、ローストしたヒマワリの種

「レ」はヒマワリの花をイメージして作られており、中心にヒマワリの種を埋め込む工夫が施されているほか、卵、バター、アーモンドなどを使用した甘くて香ばしい仕上がりになっている。小田会長は「子どもた

ちの頑張りを広めることで地域を盛り上げるとともに、会員の生きがいになればと新商品開発に取り組んできた。「ヒマワリといえば釈迦内」というイメージをより多くの人たちに知ってもらえる機会になればと思う。今後子どもたちと婦人会の協力関係を保った活動を続けていきたい」と話

していた。アメッコ市当日は、新町交差点側に販売デントを設置し、同婦人会員らのほか同校4、6年生約50人が2日間限定でケーキ40個(カットサイズ160個)、サブレ180個を販売する。値段はケーキ1千円(カットサイズ150円)、サブレ100円。

アメッコ市当日は、新町交差点側に販売デントを設置し、同婦人会員らのほか同校4、6年生約50人が2日間限定でケーキ40個(カットサイズ160個)、サブレ180個を販売する。値段はケーキ1千円(カットサイズ150円)、サブレ100円。