

平成20年10月27日

**熊本県・宮崎県産和栗の風味を生かしたシュークリームを新発売**

地方の優れた素材とコラボレーションするヒロタのオリジナル企画

Discover JAPAN! (ディスカバージャパン!)

11月・12月は和栗のシュークリームが登場します。



Discover JAPAN!

洋菓子のヒロタは【ディスカバージャパン】という独自の取り組みを通じて【地域らしさのある農産物】に着目し、これを取り上げ商品化することで、地方の活性化とにっぽんの元気を応援します。

魅力ある素材の産地である地方と消費する都市圏をつなぐパイプ役として双方に貢献し、にっぽん全体の活性化をヒロタが推進していきます!

【地方が元気になれば日本が元気になる!】を合言葉に、今後も様々な素材の発掘と商品化を進めていきます!!



九州



商品名：オリジナルシュークリーム 和栗

販売期間：2008年11月1日～12月30日

4個入り 300円(税込)



## ゆたかな自然と人々の愛情に育まれた褐色の宝石

～熊本県・宮崎県産の和栗について～

栗の生育には温暖な気候と肥沃な土壌が何より大切です。

これらの条件にあてはまる熊本県や宮崎県は、日本有数の和栗の産地。両県で出荷される栗は3500 tあまりにもなり、国内産出のおよそ20%にあたります(農林水産省 生産出荷統計2006年)。たくさんの手間をかけ大切に育てられる和栗は、粒よりでほくほくとした口当たりと糖度の高さで高い評価を得ています。



洋菓子のヒロタでは、熊本県および宮崎県産和栗のゆたかな味わいと品質のよさにほれ込み、この地の和栗のみを厳選使用したオリジナルシュークリームを開発いたしました。

とれたての和栗は、素材そのものの風味を生かすために霧島山系の水と砂糖のみを加え、丁寧に炊き上げて栗あんに仕上げます。

そこに当社オリジナルレシピによるカスタードクリームと生クリームを加え、シュー皮にマッチした軽い口どけの和栗クリームを完成させました。ほんのり香るラム酒が、和栗のゆたかな風味をより一層引き立てています。



熊本県・宮崎県産の和栗のおいしさがたっぷりつまった自信作です。どうぞご注目ください。

### 栗★マメ知識① 栗の栄養

栗にはビタミンB1、ビタミンCが豊富に含まれています。くりのビタミンCは熱に強く、加熱しても損失が少ないという特徴があります。さらに筋肉や骨を丈夫にし、血流をよくする働きのあるカリウムやカルシウムも多く、たいへんバランスのよい食品なのです。

### 栗★マメ知識② 古代日本人と栗

日本人と栗のかかわりの歴史はたいへん古く、縄文時代の人々は栗を貴重な保存食として重用したといわれています。また奈良・平安時代には栗は五穀のひとつとみなされ、積極的に栽培されていました。もともと南九州には栗の木が生じていましたから、遠い昔、ご先祖様たちも宮崎や熊本の栗を楽しんでいたかもしれませんね。

※写真はすべてイメージです。

<本件に関するお問い合わせ先>

21LADY株式会社 経営企画担当(倉田、薬師寺) 03-3556-2121