

# 嶽きみパン 優しい甘さ

## 青森山田高×ローソン 共同開発

### 東北地方で1カ月販売

大手コンビニエンスストア・ローソンは7日、青森山田高校調理科の生徒らと共同で開発した「だけきみぱん」（税込み162円）を東北地方の店舗で発売した。約1カ月間販売する。

だけきみぱんは、トウモロコシの形をイメージした生地に、岩木山麓のブランドトウモロコシ・嶽きみを

使ったクリームを挟んでおり、優しい甘さが特長。

弘前大学の研究開発プロジェクトや食品メーカーなどをつくる「食生活啓発コンソーシアム」の監修で、生地には食物繊維「イヌリン」を含む県産キクイモを練り込むなど、健康増進にも配慮した。製造元は工藤パン（青森市）。



7日は調理科2年の溝江凧さん、佐井翔太さん、須藤美麗さんが、県庁で三村申吾知事に発売を報告。佐井さんは「嶽きみの甘さ



がしっかりと出て、おいしくできた。嶽きみを食べたことがない東北地方の人にも食べてほしい」と話した。同日は食生活啓発コンソ

【写真上】「だけきみぱん」の開発に携わった青森山田高校調理科の生徒。左から溝江さん、佐井さん、須藤さん。7日、県庁【同下】ローソンと共同開発した「だけきみぱん」

ーシウム監修の商品として、「スパイス香るカレーピラフおにぎり（もち麦入り）」（同140円）、「青森県産、こぼりの豆乳クリームパスタ」（同450円）もローソンから発売された。（小松廉）