

岩国の銘菓へ「岩国産米あきまつり お米とお酒のマドレーヌ」発売開始  
「あきまつり」生産者と複数企業が連携して新商品の同時開発を実現



あさひ製菓株式会社（山口県柳井市 坪野恒幸社長）は、岩国産のお米「あきまつり」を使った商品開発を行い、2018年3月16日（金）から岩国市内の直営店5店舗とインターネットで発売を開始する。

商品名は、「あきまつり お米とお酒のマドレーヌ」。マドレーヌの生地の中にお米の粉を入れて、ふんわりとしつつも「もちり」とした食感に。さらに生地の中に岩国市の村重酒造があきまつりを使ったお酒を作るときに出る酒粕を入れ、焼成後にそのお酒のシロップを塗る。口の中で日本酒のほのかな香りが広がる、独特の食感のマドレーヌが完成した。

あきまつりとは2006年に品種登録出願が行われた良食味の品種だったが、穂発芽性は「難」評価で、育成にも手間がかかることから、当初岩国市内でも一人しか作付けしていなかった。味は良いが育てる難しさと手間がかかることで作付けが将来的に継続されない可能性もあった。

そのような中、國光米穀店より美味しいお米があると紹介を受けて使い始めたのが、あさひ製菓の運営する錦果楼（岩国市関戸）の食事処「錦亭」であった。そのような縁があり同社に声がかかり、生産者だけでなく、岩国市産業振興部商工振興課をはじめ、JA山口東、村重酒造などが共同であきまつりを使った商品開発を実施することとなった。

今回の新商品開発にあたっては、各関係者が何度も協議を行った。その結果、あきまつりの良さを出すこと、広くたくさんの方に知っていただきたいので、ある程度日持ちすること、そしてあきまつりのお酒を作ることが決定しているのでお酒を使うことなどがアイデアとして出た。それを一つずつ実現して今回の新商品が完成した。

たくさんの方が一緒になって開発したこの商品を、まずは岩国市内の人に知っていただき、そし

て岩国を訪れた方々へ知っていただく。岩国産米あきまつりの米粉、酒粕、お酒を使ったこのお菓子を将来的に岩国の銘菓となるようしっかりと大切に育てていきたいと同社はしている。

商品名：あきまつり お米とお酒のマドレーヌ

販売価格：1個 200円（税込）

販売期間：2018年3月16日～

販売店舗：錦果楼、果子乃季岩国店・南岩国店・玖珂店・由宇店

**WEB**

果子乃季楽天市場店 <https://www.rakuten.co.jp/kasinoki/>

果子乃季 Yahoo!ショッピング店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/kasinoki/>

岩国市内お取引先などで順次展開予定

あさひ製菓株式会社 浜岡までお願いいたします。

TEL 0820-22-0757 Mobile 080-1920-4270 FAX 0820-22-3875

Email [info@kasinoki.co.jp](mailto:info@kasinoki.co.jp) <http://www.kasinoki.co.jp>