

TOYACHT  
**ワイド19**  
 音更・土幌  
 本別・上土幌  
 足寄・陸別  
 本別

# トウモロコシを大福に

びあ21  
 しほろ 土幌産使用で看板商品に

【土幌】道の駅「ピア21 しほろ」内でシヨップを運営する at LOCAL (堀田悠希社長) は1白から、土幌産のトウモロコシを使った「焼きもちし大福」を販売している。昨年7月に発売した「じやがいも大福」や、季節限定の「さくらじゃが大福」に続くシリーズ。土産用に購入する人が多く、道の駅での看板商品になっている。

JA土幌町が販売しているホールコロンをベスト状にし、白あんに練り込んだ。中心部には焦がしたしよゆを入れ、焼きトウモロコシをイメージ。あつさりとした味わいで、シニア層にも親しまれそうだ。

大福はどち製菓(中札内)が製造。道内産のもち米を100%使いきれでついているため、もちもちとした食感が楽しめる。



道の駅で販売されている「焼きもちし大福」



地場産の木イチゴをふんだんに使ったスムージー

1個150円。6000個用意し、なくなり次第終了。堀田社長は「お盆やお彼岸に向けた土産としてもお勧め。訪れる人に親しまれる商品に育てていきたい」と話している。

このほか、枝豆を使った「ずんだ大福」も近く販売する予定だ。問い合わせは道の駅(01564・5・5111)へ。(安倍諒)

# 純白の「ゆり根大福」

道の駅忠類 10日に販売開始

【喜別】忠類振興公社(社長・川瀬俊彦副社長)は10日から、道の駅忠類(町忠類白銀町、小竹淳店長)で新商品の「純白ゆり根大福」を販売する。2個入り1パックで300円。白あんに忠類特産のユリ根を練り込んだ一品で、同公社は「他にはない味覚の大福を味わってほしい」と話している。

道の駅では地元産のユリ根をPRするため、「ゆり根シュークリーム」(165円)や「ゆり根あんぱん」(200円)を販売。新たなユリ根商品を検討する中、これまでなかったジャンル「和菓子」に注目し、商品化へ研究を進めていた。

新商品は忠類の農家が6年間育てたユリ根を白インゲンのあんに練り込み、土産もち米による餅で包み込んでいる。ユリ根の鱗片(りんぺん)の粒も入っているため、ほのかな甘みに加えて食感も楽しめる。製造はどち製菓(中札内)。



道の駅忠類で10日から販売する「純白ゆり根大福」