

平塚ご当地あんパンいかが

食欲の秋。平塚市で地元の素材を使った「あんパン」が人気を集めている。

同市の障害者就労支援施設「サンメッセしんわ」が手がける「湘南みかんぱん」(1個180円)は、先月都内で開かれた「全国逸品セレクション」で準グランプリに輝いた。パン生地とあんの両方にミカン果汁が練り込まれ、食べるとミカンが香り立つ。審査では「あんパンでミカンの味を再現している」と高く評価されたという。

地元NPOから、大磯・二宮のミカン農家で摘果される「青摘みミカン」の有効利用を持ちかけられ、1年半をかけて、オレンジ色でさわやかな酸味が残るあんパンを実現した。

製パン担当の9人が、生地をこね、あんこを包んで一つ一つ焼き上げ、月2千個売れるヒット商品だ。平塚市役所の福祉ショップ「ありがとう」や、

JA湘南の大型直売所「あさつゆ広場」などで販売。

問い合わせは、サンメッセしんわ(0463・35・3800)

(足立朋子)



人気の「湘南みかんぱん」を手にする製パンメンバー
(サンメッセしんわ提供)

