

障害者ら開発「湘南みかんぱん」

湘南みかんぱんを手にする障害者ら—サンメッセしんわ



社会福祉法人「進和学園」が運営する知的障害者の就労支援施設「サンメッセしんわ」(平塚市高根)が開発した「湘南みかんぱん」

が人気を集めている。大磯や二宮で収穫したミカンのさわやかな酸味を生かしたあんパンだ。

(出沼 康男)

さわやかな味 人気

サンメッセしんわは、以前から学園内で提供する食パン製造などを担い、現在は菓子パンなどの製造・販売も手掛けている。地域名産のミカンを使った商品づくりを協力関係にあるNPO法人と模索し、2014年1月ごろに作業場を拡張したのを機に開発に着手。同年5月ごろに完成させた。

あんやパン生地ミカン果汁を入れ、酸味を表現して「味で勝負しようと思っただ」(サンメッセ)。平塚などの飲食店や商店などの若手店主らでつくる「平塚逸品研究会」が今年1月に催した逸品のお披露目会で

も、来場者投票フード部門1位を獲得した。月産は約千個。平塚市役所ロビーにある福祉ショップなどでも売り切れるほどの人気商品に育っている。味わった人からは「ミカンの良い香りがする」と好評だという。

鉄道の駅で昔、売られていた冷凍ミカンをイメージさせるパッケージも人気にひと役買っている。これか

らの季節は「冷凍や半解凍でも、おいしく食べられる」(同)。
1個180円、5個入り袋は900円。市役所1階ロビーにある福祉ショップやJA湘南の大型店舗「あさつゆ広場」(平塚市寺田縄)などで販売している。問い合わせはサンメッセしんわ ☎0463(35)3800。



昔懐かしい冷凍ミカンをイメージさせるパッケージも人気の湘南みかんぱん

あんに果汁、酸味を表現