

石井 幸恵さん・夏美さん（白河市）



幸恵さん(右)・夏美さん(左)姉妹



碧空たまご

白河市東地区 石井養鶏場の幸恵さん・夏美さんにお話をうかがいました。

幸恵さん・夏美さん姉妹は、両親が営む「石井養鶏場」でその日産まれた「碧空(あおぞら)たまご」を原材料に、食品添加物や防腐剤を一切使用しない安心で安全な「ぷりん」「シフォンケーキ」を作っています。「石井養鶏場」の「ぷりん」「シフォンケーキ」は3年ほど前に「碧空たまご」を使っておいしいお菓子を作りたいという思いと、原材料である「碧空たまご」の良さが多くの方々に伝わるものを、というお父さんの意向から生まれました。お姉さんの幸恵さんは主に「ぷりん」を作り、妹の夏美さんは「シフォンケーキ」を作っています。定期的に「東ふれあいの里」などの直売所で販売されるほか、イベントでも販売されています。現在はインターネットでの販売も行っています。

家族全員で食べ比べをしたり、意見交換をするなど試行錯誤を繰り返し、現在の「シフォンケーキ」「ぷりん」が完成しました。「シフォンケーキ」は、思わず一人でワンホール食べてしまうような、最後のひと口まで飽きずに食べられます。たまごの香りが残るプレーンや、オレンジ・ココア・抹茶風味などがあります。「ぷりん」はたまごの旨みがしっかりと感じられる、濃厚な味わいが特徴です。

幸恵さん、夏美さんは「碧空たまご」の大きな特徴である、安心・安全性を生かし、子どもからお年寄りまで、全ての方が美味しいと喜んで食べてくれる、安心で安全なスイーツを作りたいと考えています。今後は、シフォンケーキの味の種類を増やしたり、パウンドケーキやゼリーなどの新商品作りにも挑戦したい。」とお話してくださいました。

お忙しい中、取材を受けていただきありがとうございました。

卵やスイーツのご注文は↓↓↓こちら↓↓↓から！



シフォンケーキ(プレーン)



ぷりん

[たまご工房石井のホームページ](#)