

ふ - わ
f u - w a



【にんじん】ふわふわの食感と自然な人参の色が残るようにと工夫しました。

【ほうれん草】ふわふわの食感と鮮やかなほうれん草の色が残るようにと工夫しました。

【山ぶどう】生地と生クリームに混ぜ込んだ山ぶどうがほのかに香ります。

菓子工房あくつ屋

田村市船引町船引字畑添96-1

TEL.0247-82-0223



人参ペースト【にんじんペースト（御前人参）】

郡山市内の生産者が肥料・生産方法等を統一して栽培している御前人参は、一般的な人参と比べ糖度が高く塩見反応も良いです。酸味も若干含んでおり、酸甘のバランスが良いです。そのこだわりの人参を丁寧に手作業でペースト状に仕上げました。

東栄産業（株）食品部

郡山市田村町上行合字北川田33-4 電話 024-943-3314



ほうれん草パウダー【ほうれん草（クロノス・ミラージュ他）】

ハウス施設で太陽の日射量に合わせた栽培管理方法を用いて、栄養価や硝酸値を管理し、アクやエグ味の少ない生でも食べられるほうれん草を栽培しています。栄養価や酵素をできる限り壊さないように低温乾燥しパウダーにしました。パンや菓子などに使用しても色合いが鮮やかでほうれん草の風味も生きています。

農業生産法人（有）御光福園芸

石川郡石川町新屋敷字鳥内20番地 電話 0247-26-0183



山ぶどうピューレ【山ぶどう（北醇）】

山ぶどう独特の渋味と酸味があり、ヤマブドウワイン（あぶくま洞で販売する「あぶくまワイン」）の専用種として育成されてきた品種です。ピューレにし加工しやすくしました。

大滝根山ぶどう生産組合

田村市滝根町菅谷字畑中106 電話 0247-78-3706（事務局）
ひやくしょう塾内