

# 吉良高校 生活文化科 開発商品紹介

三河湾の海水から作った塩を用いた、吉良高校 生活文化科 の開発商品です。

かつて、旧幡豆郡吉良町の三河湾沿岸では塩田が営まれ、その塩は「饗庭(あいば)塩」と呼ばれていました。平成23年度に「饗庭塩」復興を目指した「吉良入浜式塩田保存会」が発足されました。これにあわせて本校でも塩を用いたお菓子(「キラリソルト」シリーズ)の開発が「御菓子司 米田屋」と共同で行われるようになりました。



しおくまくん

(マスコットキャラクター)

## 塩茶りんとう



西尾の抹茶、焙じ茶、プレーンの3種類の味を一袋に入れ、飽きのこない工夫をしました。(H24開発商品)

## しろーる



郷土の文豪「尾崎士郎」の没50周年を記念して開発しました。士郎の妻、宇野千代の大好物だったイチジクの入ったクリームを、抹茶と青のりを加えたスポンジ生地で作りました。(H25開発商品)

## 塩っこれもん・とまと



郷土の風味を楽しむ商品を作りたいというコンセプトから、米粉ベースの生地に塩ととまと・塩れもんを加え、しっとりしたケーキを焼き上げました。(H28開発商品)

「御菓子司 米田屋」さんで購入できます。

## カステラスク



ほんのり塩味のきいた、カステラのラスクを開発しました。地元産のジャム(いちご・なし)をつけてご賞味ください。チョコ味もあります。(H29開発商品)

## ダックチャワーズ



塩のきいた抹茶の生地に、ローストピーナッツ入りバタークリームをはさみ、こくのある味わいに仕上げました。(H30開発商品)



## しおちゃんたん



西尾の抹茶とキラリソルトクッキー生地に、はちみつを加えたキャラメルアーモンドを加えて焼き上げたフロランタンです。(R1開発商品)