

# 吉良高校 生活文化科 開発商品紹介

饗庭塩使用

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。



イメージキャラクター  
「しおくもん」

## ダックチャワース

塩のきいた抹茶の生地に、ク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)



## 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  
でくるみました。(H25 開発)



## Oimo Karin

饗庭塩が利いたおいもあんを使用。隠し味に地元味噌を加えました。  
(R4 開発)



## Yuzu Karin

白あんに地元味噌とユズの果肉を入れ、ユズの香りが広がるように工夫しました。  
(R4 開発)

## 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)



## 抹茶あんこサンドクッキー

あんこをホワイトチョコレートで挟み、クッキー生地は抹茶と少なめのバターで焼き上げました。  
(R4 開発)



## 塩っこれもん・塩っことまと

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)



## 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)



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)

## カステラスク



和菓子だより 米田屋  
で購入できます!

