



兵庫県立農業高校
生徒考案!

しあわせ 麦シフォン

兵庫県産大麦使用



レモン味



イチゴ味



紅茶味

跳ねちゃうくらい ふわふわ

HYOGO
アサ@
Each morning My morning



高



毎日に、おいしい発見
Oisis

POINT

兵庫県産大麦を使用し、フワッとくちどけの良い食感に。

通常小麦を使用するところを、大麦に置き換え。小麦と比べてグルテン形成がないため、パンやスイーツの生地にしづらいのが課題ですが、県農生が何度も試作を重ね、シフォンケーキを提案。オイシスの製品技術により商品化が実現しました。



高校生が、兵庫県産品を使って、朝に食べたい商品を開発

兵庫県立農業高校の生徒が、株式会社オイシス指導のもと、地元産品の大麦を使った商品を開発。HYOGOアサ@プロジェクトとも連携し、朝の時間が楽しくなるように、との思いを込めて、しあわせ 麦シフォン、と名付けられました。学生たちが、何度も試作を重ね、こだわったシフォンケーキです。ぜひ、ご賞味ください。

CHECK!

東播磨地域特産品の大麦について



西日本有数の生産規模を誇り、重要な地域資源となっています。現状、大麦の利用方法は麦茶などに限られていますが、新たな活用の可能性を見出すため、企業・学校・自治体が協力して、開発やPRに取り組んでいます。

県立農業高校食品科学科2年生33名が、計15回の授業を重ねて考案しました。



オイシスのアドバイスを受けながら考案



試行錯誤を繰り返し、考案した商品を試作

HYOGOアサ@プロジェクトとは？

朝を素敵に過ごすことができれば、一日が素敵に。そんな思いで、皆さんの朝を応援する兵庫県の取り組みが“HYOGOアサ@プロジェクト”です。兵庫県で朝を迎える人々にとって素敵な時間となるよう、パートナー企業と一緒に盛り上げています。今回は県農生がオイシスとコラボし、兵庫県の朝食シーンに“しあわせ”を届けます。