

# 自転車旅に甘い癒やし

伊予市の特産品を使ったサイクリスト向けのスイーツ2品を、松山大の学生や伊予農業高校の生徒らが共同開発した。あんを使った洋菓子で、栄養補給や腹持ちに加え「インスタ映え」する色合いや形も考慮。地域の魅力を感じながら疲れを癒やしてもらいたいとの思いを込めている。

市が取り組む地域活性化事業「iProject」でサイクリストらに市場調査し、スイーツのアイデアを考案。伊予農業高生が取り組んだ。松山大生がレシピを作り、同市下吾

韓国風マカロンをアレンジした「あんカロン」(左)とあんこパイ



松山大生と伊予農高生ら あん洋菓子2品開発

## 「伊予市の魅力感じて」



川の洋菓子店「アンパティスリー七日」のスタッフがアレンジを加え仕上げ

た。

韓国風マカロン「トゥンカロン」をアレンジした「カロン」の「あんカロン」は、チョコレート味とイチゴ味の2種類。いよかんピールやイチゴの入ったあんや、バタークリームを生地

で挟み、見た目もかわいらしくした。

もう一つの「あんこパイ」は、県産甘夏スティックの入った銘菓しぐれをパイ生地で包み、塩を振って香ばしく焼き上げた。片手で食べやすく、しっとりした食感も楽しめる。

6月9日から同店で販売。店を運営する石田製館(せいあん)所菓子部長の浪花奈々さん(46)は「若い世代のアイデアは素晴らしい、反響がすごい」と手応えを語る。

松山大3年の高山愛菜さん(20)は「いろいろな人の意見を聞いて出来上がった商品。すごく達成感がある」と笑顔を見せ、大野更紗さん(20)は「海や自然がきれいな伊予市の魅力を感じてもらいたい」と話した。

あんカロンはチョコレート、イチゴ味の2個人りで600円、あんこパイは250円。

(杉本賢司)

伊予農高生らとサイクリスト向けのスイーツを共同開発した松山大生