



発信年月日：令和2年7月16日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先 TEL 0837-23-1229 FAX 0837-22-0135 E-mail: chosei@city.nagato.lg.jp
企画総務部 企画政策課	堀 俊洋	企画統計係 主任 三戸 紀絵	
件名	長門市地域おこし協力隊（長門産品開発・販売促進事業担当） 「長門市由来の素材」を使用した焼菓子「棚田米BISCOTTI」を開発・販売		

長門市地域おこし協力隊（長門産品開発・販売促進事業担当）の永塚真也隊員が、「長門市由来の素材」にこだわった焼菓子「棚田米BISCOTTI（棚田米ビスコッティ）」を開発し、7月23日より販売を開始します。

本商品の告知及び取材について、よろしくお願ひします。

記

1 商品名 棚田米BISCOTTI（棚田米ビスコッティ）

2 製品内容 内容量：1パック4個入り（4種類×1本）

- ・ゆずきち味 長門ゆずきち（長門市産）
- ・夏みかん味 夏みかんピール（山口県産）
- ・地酒粕味 地酒粕（山口県産）
- ・純黒糖味 純黒糖（長門市産）

原材料：米粉（長門産棚田米）

価格：300円（税込）

3 製造数 月間200パック程度（イベント時を除く。販売状況によって変動あり）

4 開発協力者 開発及び製造施設：6次産業化支援施設「ながとラボ」
材料提供：NPO法人ゆや棚田景観保存会（棚田米の米粉サンプル）
阿武の鶴酒造合資会社（三好隆太郎）（地酒粕の提供）
ゆかい企画（津田祐介）※元長門市地域おこし協力隊

5 販売開始日等 7月23日（木・祝日）から販売開始
取扱店舗：センザキッチン、Aコープ長門店、LaLa フラン

【隊員による対面販売】

7月23日（木・祝日）9：00～17：00（終了予定） センザキッチン内

6 経緯 ながとラボの商品開発会議にて、道の駅（県内各所）で焼菓子の需要があることを知り、「長門市由来の素材」を使用した焼菓子の開発を開始。

「近隣道の駅での取扱いがない商品」「市内の菓子店やスーパーで大量販売がされていない商品」「素材の味が生かせる商品」などを念頭に置いた開発の中で、イタリアンレストランで働いていた頃に作っていたこの焼菓子を思い出し、【ビスコッティ】という商材に決定。通常は小麦粉で作られる菓子ですが、今回の主役は米粉とし、過去の飲食経験をもとにレシピを考え、試作を繰り返して完成させた。

7 コンセプト 長門市由来の素材を多く使用し、地域産品の魅力が発信できる商品とすると共に、グルテンフリー・油分不使用・乳成分不使用と健康志向を意識した商品とした。
※ながとラボで小麦粉やバターを使用しているため、アレルギー対応商品ではありません。

8 問い合わせ 長門市地域おこし協力隊（長門産品開発・販売促進事業担当）^{ながつか}永塚 ^{しんや}真也
〒759-4102 山口県長門市西深川 270-10 ながとラボ内
携帯）090-4028-2598 E-mail) shinya.nagatsuka.0424@gmail.com

【ビスコッティ】
「2度焼きした」という言葉が語源となっている中部イタリアの伝統菓子。棒状に延ばして焼いた生地を一度オープンから取り出し、カットして再び焼くという製法から、この名前と呼ばれます。
ザクザクした食感が魅力で、現地では、コーヒーやワインとともに楽しめます。



グルテンフリー
油分・乳成分
不使用

長門市油谷の棚田米と県産食材でつくったBISCOTTI

長門市油谷の 棚田米でつくったBISCOTTI

「日本の棚田百選」にも選ばれた
ながとしゆや むかつく
長門市油谷の向津具半島に広がる

美しい棚田地帯では

今も昔ながらの稲作農法で

お米を育てています。

手間ひまのかかるおいしい棚田米を

たくさんの人に味わっていただきたい想いから

棚田米BISCOTTIは生まれました。

油分を使わず、シンプルな材料だけでつくっているの

で食材の味のおいしさが引き立ちます。

長門市 地域おこし協力隊 永塚真也



←委託販売店やイベント出店についてはInstagramでお知らせします。/ @tanadamai_biscotti
[お問い合わせ] Instagram内メッセージにて

県産食材“4つ”のフレーバー

長門ゆずきち

「ゆずよりも吉」と名付けられた
山口県オリジナル香酸柑橘。
爽やかな香りとまろやかな酸味。

夏みかん

夏みかんピールのやさしく上品な甘さ。
長門市の青海島には
夏みかんの原木があります。

地酒粕

地酒“純米大吟醸むかつく”に
使われた棚田米の酒粕を使用。
風味の良い芳醇な味わいです。

純黒糖

濃厚な旨味が際立つ
長門市産さとうきび
100%の純黒糖を使用。



夏みかん



地酒粕



純黒糖

