

地域食材を活用した商品開発とコンテスト受賞歴

東京都商工会連合会から「ニッポン全国物産展ご当地おやつランキング」の東京都代表に選出された「華麗になる ひののめぐみ 焼きカレーパン」(製造:日野わーく・わーく 加盟施設『夢ふうせん』)が、平成25年11月22日からの3日間、池袋サンシャインシティ展示ホールで開催されたご当地おやつランキングに出展し、来場者の人気投票の結果、準グランプリを受賞しました。

このカレーパンは日野市商工会主催 第一回日野B級グルメコンテストで、日野わーく・わーくが企画し、加盟施設『工房夢ふうせん』が開発・製造した焼きカレーパン『ひののめぐみ』が準グランプリを受賞した逸品です。

日野市はトマトの産地であり、新撰組副長『土方歳三』のゆかりの地でもあります。司馬遼太郎氏が『燃えよ剣』で土方歳三を『バラガキ』と表現していることにちなんで、日野産トマトをメイン使用し、隠し味にも日野産の柿を使った油で揚げないヘルシーなカレーパンを開発しました。障害者の働く力が地域の活性化に寄与できればという願いが込められた逸品です。



また、『わーく・わーく』の焼き菓子は2009年にも日野市商工会主催【日野新鮮・逸品スイーツコンテスト】にて地域ネーミング部門 審査員特別賞を受賞しています。



【とまひのフィナンシェ】
2009年エントリー作品
審査員特別賞受賞
丁寧に焼き上げた手作り・無添加のフィナンシェです。



【あさひのとまとパウンド】
2010年エントリー作品
人気商品パウンドケーキをベースにエダムチーズを生地に練りこんだオリジナルスイーツです。

【とまひのフィナンシェ】【あさひのとまとパウンド】ともに味のポイントになっているトマトは、市内農家さんの協力により入手した新鮮な日野産トマトを使っています。

無添加の味わいのあるナチュラルテイストで口に入れるとやさしい夢のような甘さとトマトの風味が広がります。食べて、ほっと、安心できる【夢ふうせん】の手造りスイーツです。

主な受託生産品と開発事例の一例

【スイーツハーモニー】

日野自動車特例子会社
日野ハーモニー(株)様から菓子製造を受託



【実践女子大学様

オリジナル菓子折り】

手作り焼き菓子と紙漉きパッケージを組み合わせた手作り商品

*夢ふうせん×光の家栄光園コラボ

【竹パウダー

ダンボールコンポスト】

生ごみリサイクルサポーター連絡会様からの
依頼で製品化

すずかけの家×夢ふうせんのコラボ

