

「あじさいクッキー」 開発

小金の パティスリー・マーサ さんと “コラボレーション”

「あじさいねぎ」を使ったクッキーを考案し「あじさいクッキー」と名付けました。

小金の “北と南をつなぐ”ことができました。

クッキーの試作(パティスリー・マーサさんにて)



クッキーをイメージし、小金とパティスリー・マーサさんと聖徳大学を見やすく取り入れたロゴマークを作成。



★「あじさいねぎ」という名称は、生産地にあるあじさいで有名な本土寺（あじさい寺）に由来していますが、味がよく、彩りが鮮やかなことから「味彩（あじさい）ねぎ」と呼ぶ人もいます。

★シャキシャキとした小気味良い食感、やわらかさ、深い香りと辛味が特徴です。

★葉の部分は薬味などに、白い部分は長ネギとして利用でき、一度で2度味わえます。

★栄養面では免疫力を高めるβ-カロテンが豊富です。

聖徳大学短期大学部 総合文化学科

成嶋農園（小金園芸品出荷協会葉ネギ部会）

パティスリー・マーサ（小金商工振興会）

あじさいねぎのクッキーや湯あがり娘のパウンドケーキなど、いくつかのレシピを作成し、大学内での試作を繰り返し、ねぎの量を調整したりしました。

