



亀井製菓と共同開発したバレンタイン和菓子セットを持つ
塩ゼミ生＝6日午前、松山市畑寺1丁目

松山東雲短期大食物栄養（山市）と共同開発したバレンタインの学生が亀井製菓（松山市）と共同開発したバレンタイン和菓子セットの販

松山東雲短大生ら開発 200セット販売始まる

バレンタイン 和菓子いかが



松山東雲短期大食物栄養学科の塩ゼミ生が亀井製菓と共同開発したバレンタイン和菓子セット＝6日午前、松山市畑寺1丁目

売が6日、同市畑寺1丁目の「お菓子の亀井畑寺店」で始まった。限定200セット、11日までの予約受け付けで18日まで。
同科2年生を対象に伯方塩業（同）の協力で開発する「塩ゼミ」の卒業研究の一環。ゼミ生11人が塩を使用したバレンタイン用和菓子開発に挑戦し、あんなの甘さを引き立たせる塩の配合などを学んだ。
今回、赤いハート形の「バレンタイン・ようかん」、ココア入りようかんの上に蒸し菓子のをせた「同・浮島『想』」、まんじゅうをチョコレートでコーティングした「チョコがけ塩あんまんじゅう」を商品化。2020年度開発の「塩生キ

ヤメル大福」も合わせ、4個セットで販売する。650円。
「浮島『想』」に携わった渡部里菜さん(20)は「試作で塩味が感じられず、何度作り直した」と振り返り、宮田はぐみさん(20)は「クルミ入りのココアようかん」とふわふわした生地の二層仕立てなので食感を楽しんでほしい」とPR。「チョコがけ塩あんまんじゅう

」を開発した檜垣遥さん(20)は「ビターチョコを使い、塩あんとバランスを考え、20代を中心に幅広い世代に食べてほしい」と呼びかけた。
3セット購入した砥部町の平松洋子さん(75)は「かわいくておいしそう。チョコと和菓子が味わえるのがうれしい」と笑顔だった。
(野田真子)