

記者発表（発表・資料配布）				
月/日（曜日）	担当部署名	電話番号 （ダイヤルイン）	発表者名 （担当名）	その他 配布先
2/28（金） 14：00	加古川農林水産 振興事務所 農政振興課	(079)421-9615 内線 413	所長 秋月麻美 （農政振興課長 矢島和枝）	県政記者クラブ



「高校生が考案！地元食材を使った朝向け商品の開発」

県立農業高校、(株)オイシス、JA 兵庫南、東播磨県民局は、令和 4 年 2 月に締結した「東播磨の地域食材等活用に関する連携協定」に基づき、地域食材を活用した新商品開発等に取り組んでいます。

この度、県立農業高校の生徒が、(株)オイシスの協力のもと、「地元産食材の活用」をテーマにメニュー開発に取り組み、東播磨地域の特産品である大麦から作られた「麦茶」を使用した 2 つの商品が完成しました。

HYOGO アサ@プロジェクトとも連携し、朝に食べたくなるような商品として、構想・開発しました。ぜひご賞味ください。

1. 商品名および商品詳細

商品名	ゴロツとチョコの麦茶スコーン ～麦茶だけど注ぎません～	やみつき系クリームパン ～あなたを沼らせます～
商品詳細	生地には、通常麦茶に使用する焙煎した大麦の粉末を練りこみ、麦茶のビターな味わいを楽しむことができます。ゴロゴロと入ったチョコレートが食感のアクセントになっています。忙しい朝でも手軽に食べられる小さめサイズでシェアも可能な 4 個入りです。	ふんわりとした食感のパンに、通常麦茶に使用する焙煎した大麦の粉末を混ぜたホイップクリームを挟みました。生地には香ばしい麦茶の香りと相性の良いチョコチップを合わせています。ほどよい甘さのホイップクリームにあなたも沼るかも！？
商品イメージ		

2. 販売詳細

ゴロツとチョコの麦茶スコーン ～麦茶だけど注ぎません～

販売期間 2025年3月7日（金）～ ※なくなり次第終了

販売店舗 ①コープこうべの店舗（HYOGO アサ@プロジェクトパートナー企業）

※取り扱いのない店舗もございます（各店舗にお問い合わせください）。

※販売期間中、取組の経緯などをまとめた動画を東播磨エリア（明石市・加古川市・高砂市・稲美町・播磨町）の店内デジタルサイネージにて放映します。

②にじいろふぁ～みん（JA兵庫南直売所）

※販売期間など詳細については、後日 HYOGO アサ@プロジェクトホームページ

（https://web.pref.hyogo.lg.jp/kk61/asaatto_rennkei1.html）にてお知らせ予定。

やみつ系クリームパン ～あなたを沼らせます～

販売期間 2025年3月7日（金）～ ※なくなり次第終了

販売店舗 マザーバスケット 西神南店・キャンパススクエア店・横尾店
明石店・加古川店・伊丹昆陽店（計6店舗）

3. 商品お披露目会

以下の日程にて、関係者およびメディア向け商品お披露目会を実施します。

3月5日（水） 13時30分～14時30分 加古川総合庁舎2階会議室にて

4. 生徒による販売イベント

以下の日程にて、生徒による「ゴロツとチョコの麦茶スコーン～麦茶だけど注ぎません～」の試食販売イベント（※）をコープこうべの店舗で実施します。

3月7日（金） 12時30分～14時30分 コープ西明石

3月8日（土） 10時00分～12時00分 コープ神吉

3月9日（日） 10時00分～12時00分 コープ稲美

※試食は数に限りがあります。

商品お披露目会・販売イベント共に、取材を希望される場合は、担当者までご連絡をお願いします。

参考① 東播磨産の大麦活用に関するこれまでの取組について

原料に使用されている麦茶は、東播磨地域の特産品である六条大麦「シュンライ」を加工して作られたものです。麦茶の提供元である加古川市の（株）長谷川商店は、原料に地元産大麦を使用したいという思いから、旧母里・旧稲美天満農協（現 JA 兵庫南）に呼びかけ、これがきっかけとなり、昭和61年産から本格的な麦茶用の大麦栽培が開始されました。現在では、東播磨地域は、兵庫県産六条大麦の約95%を生産する一大産地となっています。

参考② HYOGO アサ@プロジェクトとは

朝を素敵に過ごすことができれば、一日が素敵に。そんな思いで、皆さんの朝を応援する取り組みがHYOGO アサ@プロジェクトです。兵庫県で朝を迎える人々にとって、朝が素敵な時間となるようパートナー企業と一緒に様々な活動を行っています。

HYOGO アサ@プロジェクトに関するお問い合わせ先

兵庫県企画部 SDGs 推進課 TEL:078-362-3892 E-mail:renkei@pref.hyogo.lg.jp 担当:勇元・大川