

兵庫県産
麦茶使用!!

パン生地には
チョコチップ
クリームには
焙煎した大麦の
粉末を使用!

やみつき系 クリームパン

～あなたを
沼らせます～



程よい甘さの中毒に!!

兵庫県立
農業高校
生徒考案!!



チョコチップ

ホイップ

Detail



パン生地

(※)
3/7(金)～
コープこうべにて販売

ゴロツとチョコの麦茶スコーン
～麦茶だけど注ぎません～

HYOGO
アサ@ × 高 × Osis
Let's make the world



◀ HYOGOアサ@
プロジェクトHP

(※)
3/7(金)～
マザーバスケットにて販売

やみつき系クリームパン
～あなたを沼らせます～

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んでいます。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ました。

県立農業高校食品科学科の学生が
授業を重ね考案しました！



(株)オイシスより、講義。



班ごとに商品案を検討しました。



試行錯誤しながら何度も試作。



プレゼン会での試作品発表。

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、加工原料として地
元産の大麦を使用した
いと考え、旧母里・旧
稲美天満農協（現 J A
兵庫南）に呼びかけ、
昭和61年産から本格的
な麦茶用の大麦栽培を
開始し、これがきっかけ
で東播磨地域は大麦の
産地となりました。今
和3年には、兵庫県（株）
オイス、県立農業高
校、J A兵庫南で地域食
材を活用した商品開発
の4者協定を結び、大麦
の新たな活用に向け取
り組んでいます。

東播磨地域の 大麦活用に関する取り組み

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兵庫県の取組が“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素敵な時間となるよう、パートナー企業と一緒に盛り上げています。



加工され麦茶になる様子。



東播磨地域の六条大麦「シュンライ」。