

産品
開発
特産
研究会
後備
研究

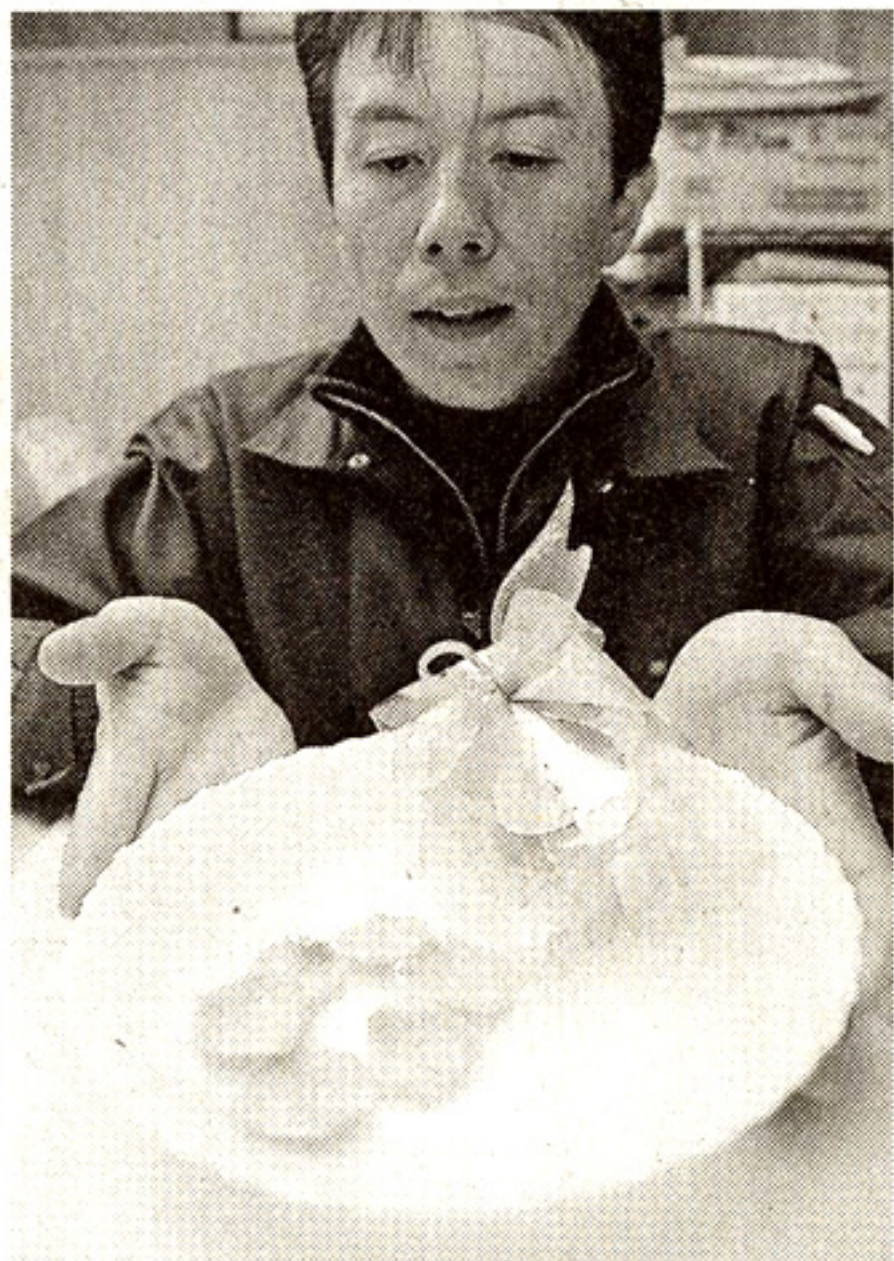
バラ花びらの砂糖菓子

福山市内の食料品店主ら約十人でつくる備後特産品研究会(中島基晴会長)は、バラの花びらを使った砂糖菓子を開発した。「クリスタル・ローズ・ピース」の名称で十二月上旬に予約販売を始める。

ばらのまち・福山を味覚でアピールしようと、同市内のクレープ店と共同で手掛けた。香水などに使われる無農薬のバラに着目し、傷のない花びらを乾燥させ、砂糖をまぶした。袋を開けるとバラの香りがふわっと漂い、さっぱりとした甘さが特徴という。

「紅茶に浮かべたり、ケーキに乗せたりして楽しんで」と中島会長。一箱六枚入り(約二十枚)七百円。問い合わせは中島商店(084-922-4870)。

(安河内誠)



備後特産品研究会が開発したバラの砂糖菓子