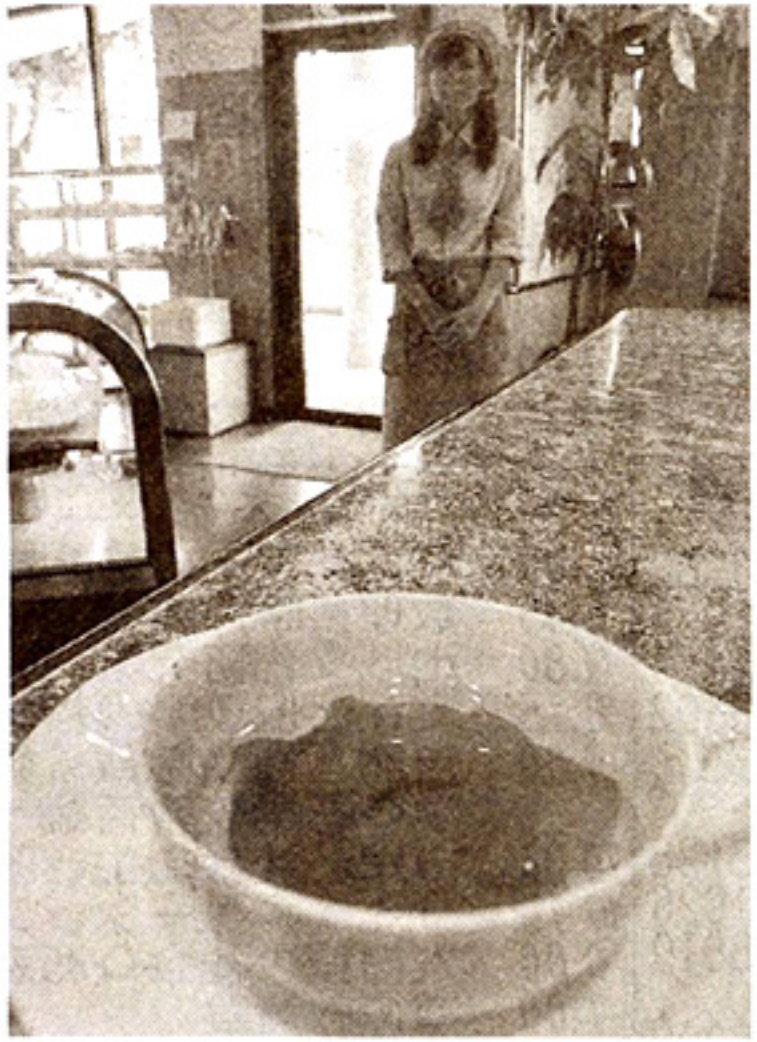


香り見た目美しく  
「ばら茶」でほっと

福山「カナディアン」

福山市駅家町上山守の「ベーカリー&レストラン カナディアン」の小川雅久社長(50)で、市の花・バラを使った「福の山ばら茶」がお目見えし、来店客に喜ばれている。写真。同店では、竹炭やもち麦など、地元産の材料を使ったパンの開発にも取り組んでおり、「ばら茶とセットで出したい」と張り切っている。



福の山ばら茶は、バラ由

来のジュレ30分に約1000CCのお湯を入れて作る。バラ本来の味と香りが楽しめるという。同店と長年、取引がある同市御船町、中島

商店の中島基晴専務(41)と、カナディアン

の森重延昭工場長(40)らパン職人の会合で話が出たのが

きっかけで開発に取りかかったという。小川社長は「バラを生かした地元の特産品を提供することで、福山の良さをアピールしたい。ばら茶は見た目も美しく、香りも良い。お茶だけでなく花びらまでもおいしいばら茶を飲んで、ほっとしたひとときを過ごしてもらいたい」と話す。問い合わせはカナディアン(084・976・0190)へ。