

2011年11月3日



米粉シュークリーム 予定数量わずか数時間で完売！
アレルギー児の家族が大量に購入！
長岡市で食物アレルギー対応スイーツのニーズを確認

新食感の米粉シュークリーム



○ 長岡名物「サンキューまつり」に新たな名物「米粉シュークリーム」お目見え！ ○

東京家政大学白藤プロジェクトから新しく誕生した「プロジェクト88」は、昨年より榊美松（ガトウ専科）の「サンキューまつり」を手伝っています。今年は授業の関係で学生の販売応援はありませんでしたが、コラボして完成させた「米粉シュークリーム」を3日間の限定販売をしました。

小麦・乳・卵を原料に使用しない米粉シュークリームは、9月に新宿高島屋で開催された第4回「大学は美味しい！！フェア」に出品。参加35大学で物販が2年連続1位となる原動力となった学生のオリジナル商品です。



シュークリームを購入した方が米粉シュークリームも購入

とはいえ、51年続く「サンキューまつり」で門外漢の米粉シュークリームが長岡市民に受け入れられるか自信がありませんでした。3個入り、5個入りを1日各100箱の予定で準備。

ところが、初日に蓋を開けてみたら1時間半で予定数量を完売！追加で2日目の分を販売することに。そして、3日目には10時の開店時からわずかな時間で販売完了！驚きの売れ方です。

米粉シュークリームを購入した方に話を聞くと、「孫が食物アレルギー」「長女がアレルギーで洋菓子が食べられない」と切実な食の悩みを話されます。この米粉シュークリームは東日本大震災の支援活動の中で避難した食物アレルギー児が食べるものがないことから生まれた商品。日常生活でも生かされると確信しました。



今年はブラッシュアップしてカスタードクリームも米粉。



米粉生産者も販売応援に駆けつけ盛り上げました。



米粉シュークリームに集まる。20箱を買い求めた方もいました。



3日目には米粉シュークリームが売り切れ急遽「生マシュマロ」を販売。

【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガユ) 】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

HP <http://www.eco-rice.jp/> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

HPをリニューアル！学生との手作りブログも好評です！

