

こうのとり伝説米って・・・？


鴻巣の生産者がつくる「こうのとり伝説米」は、大粒のみを厳選し、ほのかな甘みとほど良い粘り、炊き上がりのツヤの良さが特徴の、鴻巣自慢のお米です。埼玉のお米「彩のかがやき」を徹底した品質管理で減農薬・減化学肥料（通常の半分）で栽培され、埼玉県の特産栽培認証を受けています。

こうして生まれた新商品！

売上が利用者の工賃につながることから、焼き菓子の新たな商品開発を検討していたところ、鴻巣市より市制施行70周年の記念品として「SDGsの取組みに沿った商品開発」の提案をいただきました。鴻巣市で生産される「こうのとり伝説米」の「米ぬか」と、「米粉」「てんさい糖」を主な材料としたクッキーを作りました。

米ぬかを有効活用した
さっくり触感のクッキー
です。利用者・職員が
一丸となって、一生懸命
作りました。
ぜひ、食べてくださいね！

「なないろの笑顔咲かせる鴻巣市」
市制施行70周年記念



こうのとり伝説米の米ぬか使用
こうのとり米ぬかクッキー



ご協力ありがとうございます

「さいたま農業協同組合・鴻巣営農経済センター(鴻巣市寺谷)」さんのご協力により、こうのとり伝説米の米ぬかを無償で提供いただき、原材料としています。また、鴻巣市と包括連携協定を結ぶ「女子栄養大学の奥嶋准教授」には、米ぬかクッキーの材料・割合、栄養面や味の表現等のアピールポイントをご助言いただきました。この他にも多くの方にご助言をいただきました。



鴻巣市あしたばポプラ作業所
(指定管理者：鴻巣市社会福祉協議会)

鴻巣市箕田4211-1
(総合福祉センター内)

TEL/FAX048-596-3425

メールbz639476@bz04.plala.or.jp

ホームページ：

