

官民一体の取り組みで豊田産の農産物を使って誕生した洋菓子やパンなど＝豊田市役所で

# 豊田の農産物魅力発信

豊田産の農産物の魅力を発信しようと、原料に使った洋菓子やパンなど八つの商品を豊田市内外の六企業が開発した。市が招いた料理研究家らが、味付けや包装のデザインを指導。松坂屋豊田店（西町）でお披露目されている。

（作山哲平）

香り高い手摘み抹茶したチーズタルト。自山の白桃を使ったゼリー、ここのある名古屋コーチンの卵を原料にしたチーズタルト。自動車部品メーカー「豊田鉄工」（細谷町）が生産したベビーリーフを加えた三州豚入りサラダもある。おしゃれな外観や高級感漂う商品が並ぶ。

市が始めた官民一体の取り組みで、市が商品開発の講座を開設。公募に応じた六社が昨年七月から、市に講師として招かれた料理研究家や百貨店バイヤーの手ほどきを受けて、味付けや見た目、包装方法など、手に取ってもらいやすい商品に仕上げるノウハウを学んだ。主婦や若い女性などターゲット層の研究なども踏まえ、商品開発を進めてきた。

## 市と協力 6企業 洋菓子など開発

道の駅「どんぐりの里いなぶ」（武節町）は、生クリームをふんだんに使った高級米粉パンを新開発。「水と空気がきれいな稲武」を連想してもらおうと、ラベルのデザインに稲穂をあしらひ、見た目も工夫した。同店の後藤百合さん（西町）は「熱心な指導のおかげ。陳列の仕方も教えてもらった」と感謝する。

松坂屋のバイヤー手嶋浩一朗さん（三）は「市内特産品は、商品の売り方、見せ方を工夫するだけで全国に発信できる商品に変身する」と太鼓判。「豊田に根付いた百貨店として、今後も良い商品開発に力を注ぎたい」と話した。

販売は一階食品催事場で二十二日まで。価格は一つ二百～六百元程度。

