

報道関係各位

2023年11月28日

＊＊ ホームページでも確認できます ＊＊

昔懐かしの“ぱんぱん菓子”で特産物PR 県産「きぬむすめ」と「作州黒」のぱんぱん菓子の 完成お披露目会と実演販売

- 主 催：JA晴れの国岡山
- 日 時：令和5年12月8日（金）10：00～なくなり次第終了
- 場 所：山手直売所「ふれあいの里」（岡山県総社市岡谷23）

JA オリジナルの特産を活用した“ぱんぱん菓子”がこのほど完成しました。昔懐かしい「ぱんぱん菓子」を媒体として、子どもたちから年配層まで幅広く米の消費拡大を訴求すると同時に、特産品についてもPRを行います。

現在、食の多様化が進む中、米の消費量はこの50年で半数以下に落ち込んでいます。そこで、健康志向の強い若年層にも受け入れられるよう、食味を調整するとともに、ベビーフードやグラノーラとしても使用できるよう無糖の商品も同時に用意しました。

商品は「岡山県産きぬむすめと作州黒のぱんぱん菓子」（加糖）、「岡山県産きぬむすめのぱんぱん菓子」（無糖、加糖）の3種類。こだわりは使用する米の品種で、7年連続食味ランキング特Aを獲得している県産「きぬむすめ」としました。粘りが強く甘みがある極良食味品種のため、ぱんぱん菓子にして食べた時に米本来の甘みをしっかりと味わえます。

今回のメイン商品「岡山県産きぬむすめと作州黒のぱんぱん菓子」（加糖）については特産「作州黒」の風味を最大限に生かすことを目指し試行錯誤。「作州黒大豆」の煎り豆と、「作州黒」のきな粉を独自配合で加えることで完成。「作州黒」を通じてタンパク質の摂取もでき栄養価も充実、米に作州黒の煎り豆を混入させることで、味と食感の変化が楽しめ飽きることなく食べ進められる逸品に仕上がりました。

（※JAでは今回の商品開発にあたって生産者の所得向上対策を兼ねています。）

■お披露目会と実演販売

日時 — 12月8日（金）10：00～

〈実施内容〉

- ・完成式典 — 関係者による頑張ろう宣言
 - ・製造実演と商品説明 ・試食と即売
- （参加者—JA 役職員、生産者代表ほか）

■実演販売

日時 — 12月9日（土）8：30～

場所 — 山手直売所「ふれあいの里」（岡山県総社市岡谷23）

〈実施内容〉

- ・実演及び試食と即売



ぱんぱん菓子の JA オリジナルマーク

■商品概要

○商品名 「岡山県産きぬむすめと作州黒のぱんぱん菓子」

内 容 量 150g

予 定 売 価 380 円（税込）

特 徴 「作州黒大豆」の風味を最大限に生かした、幅広い年代層に支持される味。「作州黒大豆」の煎り豆と、「作州黒」のきな粉を独自配合している。「作州黒」を通じてタンパク質の摂取もでき栄養価も充実、米に作州黒の煎り豆を混入させることで、味と食感の変化が楽しみ飽きることなく食べ進められる。

○商品名 「岡山県産きぬむすめのぱんぱん菓子（加糖）」

内 容 量 150 g

予 定 売 価 330 円（税込）

特 徴 砂糖を加え、ほどよい甘さに仕上げることで、昔ながらの定番おやつ。岡山県産「きぬむすめ」の味わいも感じられる。

○商品名 「岡山県産きぬむすめのぱんぱん菓子（無糖）」

内 容 量 80 g

予 定 売 価 180 円（税込）

特 徴 最も岡山県産「きぬむすめ」の味を感じられる。ベビーフードやグラノーラとしても使用できる。

（商品イメージ写真）



「岡山県産きぬむすめのぱんぱん菓子」
（加糖）



岡山県産きぬむすめと作州黒のぱん
ぱん菓子



ぱんぱん菓子の製造機械

《問い合わせ先》

JA 晴れの国岡山 営農部 板野 086-476-1837
広報 別所 080-8235-3910



この活動は、JA 共済の地域貢献活動の一環として開催しています。

ホームページはこちら⇒

