

# ヒマワリ油使った 新商品開発目指し

## 藤太郎と コラボ 意見交わし

富士宮高校会議所

富士宮高校会議所と  
富士の菓子処藤太郎  
(後藤泰輔代表社員)  
がコラボした新商品の  
打ち合わせ会がこのほ  
ど、同市西町レトロ館  
で開かれた。同所会員  
と同店の後藤健製造部  
長が、ヒマワリ油を使  
った新商品開発に向け  
て意見を交わした。

同会議所がSDGs  
実践活動でマスマス元  
肥(びんび)を使い裁  
培したヒマワリから油  
を抽出。「地食健身」  
をモットーに掲げる藤

太郎が、前回の座談会  
をヒントにヒマワリ油  
を使用してシフォンケ  
ーキを作成した。

ヒマワリ油はオリ  
ブ油と比べ、ビタミン  
Eが11.7倍、オレイン  
酸はエゴマ油の4.  
5倍、リノール酸はサ  
ラダ油の0.4倍と健  
康に良い食材。

今年1月の打ち合わ  
せ会で『ひだまりの雫』  
と命名したヒマワリ油  
と、小麦粉に替えて米  
粉を活用し、牛乳と豆  
乳を混ぜた試作品の試

食では、「とてもおい  
しく仕上がった」「しっ  
とり感がある」などの  
意見が寄せられた。

今後、両者がコラボ  
したネーミングや販売  
方法を検討しながら、  
SDGs実践と地域振  
興に向けた取り組みを  
図るといふ。



スイーツづくりで意見を交わす参加者