



そばフィナンシェ

小麦粉・粉末アーモンド・バター・卵・砂糖を使用した
フランス発祥の焼き菓子「フィナンシェ」に、
幌加内産のそば粉を加えました。
(プレーン味・抹茶味)

【販売価格】
200円 (税込)

【製造・販売者】
北海道幌加内高等学校

【販売場所】

道の駅「森と湖の里ほろかない」せいわ温泉ルオント

北海道雨竜郡幌加内町字政和第一 定休日：水曜日

お問い合わせ：0165-37-2070

※防腐剤不使用

※常温で一時間半程度解凍してからお召し上がりください。

※解凍後は直射日光をさけて冷暗所で保管の上、10日以内にお召し上がりください。

「そばの里幌加内町を元気にしたい」
「どの年代でも手に取りやすい、賞味期限が長いお菓子の開発をしたい」

北海道幌加内高等学校の学生の声から誕生した「そばフィナンシェ」。



そばフィナンシェに合う「そば粉」選びからこだわった。

高校生が選んだのは「北村そば製粉のそばがき粉」。

焼き菓子にした際、そば粉の風味がしっかりと感じられ、
バターとの風味とのバランスが良かった。

味はプレーンと抹茶の2種類を選択。

プレーンは、そばとプレーンの風味がうまくマッチするように分量を調整。
そば粉とバター、アーモンドの風味が楽しめる。

抹茶は、そばと抹茶のよい香りを楽しめる一品。
それぞれの風味の良いところが引き立つ。



完成した「そばフィナンシェ」。
試験販売の場は「幌加内町新そば祭り」。
幌加内町最大のイベントで、2日間で約4万人もの来場者がある。
感染症対策を行いながら、試食とアンケートを実施。

大好評につき1日目で用意した1000個完売。

「しっとりしていて美味しい!」「お土産にちょうどよい!」
試験販売は大成功だった。



2022年秋
町内での販売に向け、
高校生によるプレゼンテーションが行われた。
意見を交わしながら磨き上げを行い、その結果、
2023年、幌加内町道の駅「せいわ温泉ルオント」にて販売を開始。



お土産に
山登りや釣りのお供に
いろんな場面で大人気。
是非お試しください。