

ガトーシェフ三味堂×小針小学校6年3組 コロナ商品の紹介

～いもジェンヌ商品開発までの流れ～

私たちは、総合の学習で西区の課題を解決したいと思い、西区長さんにお話を聞きました。西区には、「知られているようで知られていない特産物がある」というお話から、いもジェンヌの知名度を上げるための活動を始めました。

まず、JA 新潟みらいの方々からいもジェンヌについて教えてもらい、いもジェンヌの特長や、農家の方々の苦労を知りました。

私たちは、いもジェンヌの一番の特徴である「甘み」を多くの方に伝えたくて、ガトーシェフ三味堂さんの協力を得て、「いもジェンヌの甘みを生かしたスライツ」の商品開発を手伝っていただくことになりました。

協力していただく中で、三味堂さんは「お客様第一」でスライツを作っていることがわかり、プロのすごさを感じました。

そして私たちの思いが、おいしい「いもジェンヌスライツ」になりました。ぜひ、多くの方に食べてもらいたいです。



パイジェンヌ



いもジェンヌペーストをパイ生地ではさみましました。外はしっとり、中はいもジェンヌのおいしさがたっぷり詰まっています。

値段 250円 (税込み)

<原材料> さつまいも

小麦・卵・乳・砂糖・アーモンド・塩

タブレットジェンヌ



一般的なタブレットよりも、しっとりしています。いもジェンヌのペーストがたくさん入っているので、いもジェンヌ感をしっかりと味わうことができます。

値段 220円 (税込み)

<原材料> さつまいも

小麦・卵・乳・砂糖・膨張剤