

報道関係者各位

仙台クリエイティブ・クラスター・コンソーシアム認定事業
88(エイティエイト)スイーツ第一弾
“米粉のポルボローネ”販売

仙台ロイヤルパークホテル(所在地: 仙台市泉区寺岡6-2-1 常務取締役総支配人: 笹井 高志)では、産学官連携による「88(エイティエイト)スイーツプロジェクト※」第一弾として米粉を使った焼き菓子「ポルボローネ」を2011年1月4日(火)より販売開始いたします。

近年、様々な食物アレルギーに悩む方が急増し、食や原材料に対する消費者の意識が高まる中、アレルギーを持つ方でも安心して食べられる原材料として“米粉”が広く知られてきました。また、消費量が減少している米の新たな販路としても、米粉の使用が積極的に呼びかけられているものの、米粉のみでのスイーツ作りには高い技術が必要とされています。商品開発にあたり、宮城大学食産業学部より米粉の加工法についての詳しいアドバイスを頂き、当ホテルのシェフパティシエ野田達也がレシピを考案しました。このレシピや製造法などのノウハウを授産施設「すていじ仙台」へも提供し、製造・販売などの労働を通して雇用者の工賃アップや授産施設の収益向上にもつながると考えられております。

「ポルボローネ」は、スペイン・アンダルシア地方に古くから伝わる祭りやお祝いごとに欠かせない伝統菓子です。1614年に仙台藩主・伊達政宗公の命による慶長遣欧使節団として支倉常長がこの地を訪れており、支倉常長を縁に仙台とゆかりのあるこの地方の祝い菓子を、宮城の米を原材料として作り変えた「ポルボローネ」は新たな仙台の名物菓子として認知拡大も期待されます。

本来の原料は小麦粉、バターなどを使用しますが、今回のレシピでは小麦粉の代わりに宮城県産の「ひとめぼれ」、バターの代わりにショートニングを使用し、卵、乳製品等も一切使用しておりません。米粉にはグルテンがないため、ポルボローネの生地としては最適で、ホロホロとした独特の口当たりの特徴を出すことができました。味は米のふんわりした香りが広がるプレーンと、仙台産のほうれん草パウダーを使用した鮮やかな緑が特徴の2種類を用意しております。

アレルギーを持つ方でも安心して美味しく食べられ、米の消費拡大や、授産施設の収益向上にもつながる今回の商品開発は、経済・福祉両面における活性化も期待されます。仙台ロイヤルパークホテルでは、アレルギーに悩むお客様にも美味しく安心してスイーツや食事をお召し上がり頂けるように、今後も積極的に取り組んでいく所存です。

* * * * *

【米粉ポルボローネ】販売概要

- 場所: 仙台ロイヤルパークホテル
デリカテッセン「ロイヤルデリカ」
- 販売日: 2011年1月4日(火)～
- 価格: 1個¥420(税抜価格¥400)



※【88スイーツプロジェクト】

仙台クリエイティブ・クラスター・コンソーシアム認定事業として、仙台観光コンベンション協会、パールライス宮城、宮城大学食産業学部、授産施設すていじ仙台、洋菓子店ブルミエール、仙台ロイヤルパークホテルが連携・協力して誕生したプロジェクトです。タイトルの「88」は米から名付けられました。

この件に関するお問い合わせは仙台ロイヤルパークホテル
〒981-3204 宮城県仙台市泉区寺岡 6-2-1
Phone: 022-377-2110 営業企画課 田島・照井・鈴木