



ぷちぷちチュイールの ショコラサンド

白えごまの実のぷちぷちとした食感と、 香ばしい香りを生かした新感覚スイーツ

福島県内はえごまの栽培が各地で盛んに行われており、6次化商品も多く存在しています。若いお客様も含め、多くの方々に手に取っていただけるえごま加工品を作りたい、お土産として地域内外の方に手に取っていただける商品にしたいという思いから、えごまを使ったスイーツの開発を考えておりました。浜通り沿いの繋がり株式会社いわきチョコレート様と出会い、新商品開発を相談。お菓子へえごまを使用するにあたり様々なアイデアをいただき、和風素材のイメージがあるえごまを、贅沢な洋菓子として仕上げた『えごまる』を開発いたしました。

えごまのプチプチとした食感、香ばしい香りが特徴で、いわきチョコレート様を代表する大人気商品「めひかり塩チョコ」のクーベルチュールチョコレート、キャラメルを使用しており、上品な味わいが楽しめます。



えごまる

原材料 グラニュー糖（国内製造）、生クリーム、水飴、バター、薄力粉、えごま、粉糖、卵白、ナチュラルチーズ、アーモンドパウダー、食塩、チョコレート、バニラ/乳化剤（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド、ゴマ、大豆を含む）

内容量 5個 **賞味期限** 45日

保存方法 常温



えごまが香ばしいチュイールと、サクッとした食感のチーズクッキーで、
味わい深いキャラメル、チョコレートを挟み込みました。

ぷちぷちチュイールのショコラサンド「えごまる」は、
自慢のえごまを多くの方に味わっていただくために、
いわき市のいわきチョコレート様に開発いただきました。
1枚でいくつもの味わいが楽しめる、贅沢な逸品です。

とろり
クリーミーな
手作り塩キャラメル

えごまたっぷり
ぷちぷちチュイール

チーズクッキー

「めひかり塩チョコ」の
クーベルチュールチョコ

開発・製造：IWAKI CHOCOLAT

提供可能販促物

会社概要



オオタカ農業

浪江町への移住から4年。 えごま商品ブランド『なみえの風』が始動します！

オオタカ農業代表の大高充です。出身は白河市ですが、大学生の時に浪江町を訪れ町で暮らす人との交流を深め、復興に対する熱い思いに触れたことで浪江町への想いを深めたことから、2019年未経験から浪江町にて新規就農しえごまの栽培に取り組んでいます。今年2023年夏、浪江町のえごまをより多くのお客様に手に取っていただけるよう、自社えごまのブランド化を推進すべく、オオタカ農業のえごま商品ブランド『なみえの風』を立ち上げました。



販売・表彰実績

地元、浪江町の十日市祭にて大人気！

23年11月の十日市祭りより販売をスタート。2日間の出展で約45万円分（バラ約1,850個）を完売しました。出展中は絶え間なくお客様にご来場いただきましたが、女性の購入者が多く、年齢層は若い女性からお年寄りまで幅広く手に取っていただくことができました。



十日市祭りの様子

『えごまる』が新聞に掲載されました



2023/11/15 福島民報



2023/11/15 福島民友

〒979-1531

福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字田中前 5 番地

<https://ohtakafarm.jp/>