

2015年3月12日

JR東日本長野支社

～「信州アルクマそば」に続く6次産業化商品第2弾～

信州産焙煎そば粉使用

「信州アルクマそばバウム」販売開始！！

2013年11月に販売開始し、大変好評をいただいている「信州アルクマそば」に続く6次産業化商品第2弾「信州アルクマそばバウム」が販売開始となります。

北陸新幹線長野駅の発車メロディー 長野県歌「信濃の国」のレコード盤に見立てたバウムクーヘンは、信州産焙煎そば粉をはじめ、信州産の原料をふんだんに使用した、こだわりの信州スイーツです。産学官連携し開発されたご当地バウムクーヘンを是非ご賞味下さい。

1. 発売開始日 2015年3月14日(土) から
2. 商品名 信州アルクマそばバウム
3. 価格 800円(税別)
4. 販売箇所 JR東日本長野支社管内の一部駅構内店舗、銀座NAGANO、県内一部「道の駅」、SA、ドライブイン等
5. 賞味期限 60日
6. 商品特徴 **信州産へのこだわり！**

- 蕎麦粉 信州産焙煎そば粉使用
- 鶏卵 信州産・平飼い純国産鶏「ごとうもみじ」の鶏卵
- 小麦 信州産「信濃のめぐみ」

パッケージへのこだわり！

- 長野県民が愛する県歌「信濃の国」の歌詞&公式HP QRコード付！

おいしいお召し上がり方！

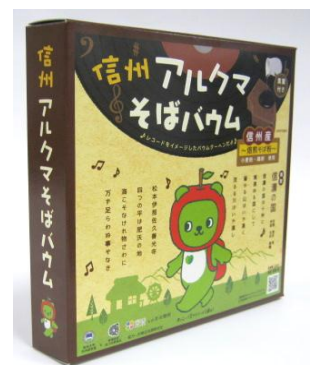
- そのままでも十分美味しいです。
- お好みで添付の黒蜜をトロ〜リ

おすすめ！

バウムクーヘンを軽くレンジで温めて黒蜜をかけるとより一層おいしくなります！



【第1弾 信州アルクマそば】



【第2弾 信州アルクマそばバウム】

7. 内容紹介

「信州アルクマそばバウム」の主原料である「そば粉」は、中信地区6次産業推進協議会において、松本大学矢内研究室を中心に開発された「焙煎そば粉EX」を使用しています。これは、信州産玄そばを製粉した際に排出される甘皮部分を加工したもので、そばの味、香りが強いのが特徴となります。

小麦粉は長野県産小麦「しゅんよう」90%と「ユメセイキ」10%を地元の製粉会社で挽いた「信濃のめぐみ」を使用しています。また、鶏卵についても長野県松本市四賀の養鶏農家「会田共同養鶏組合」で飼育されている純国産鶏「ごとうもみじ」が産んだものを使用しており、平飼いで元気よく飛び回れるストレスの少ない環境で飼育されているため、卵本来の濃厚なおいしさを伝えます。

「信州産原料」にこだわることで、信州を代表する「ご当地バウムクーヘン」に仕上がりました。



おいしい信州から〜(風土)