

パンケーキ はちみつバター バター餅入り抹茶クロワッサン

名物「金農パン」新作2種 ローソンとコラボ15年目 県内きょうから販売



新商品を手にする鈴木知事（手前中央）と県議会棟を訪れた生徒（手前右）ら

秋田市の金足農業高校(久米信彦校長)とコンビニエンスストア・ローソンのコラボ商品「金農パン」の新作が22日から県内のローソンで販売される。開発に取り組んだ同校生徒らが19日、県議会棟を訪れ、鈴木健太知事に新商品の完成を報告し、魅力をアピールした。

新商品は「金農パンケーキ はちみつバター」(214円)と「金農 バター餅入り抹茶クロワッサン」(238円)の2種類。生徒が考案した約190案の中から、生徒によるプレゼンテーションなどを経て、今年3月に商品化が決った。

パンケーキは、生地に生徒らが実習田で育てたあきたこまち「金農米」の米粉を初めて使用。蜂蜜、バター入りのマーガリンを混ぜ合わせたクリームをサンドし、もちりとした食感や甘みが特徴だ。

クロワッサンは、県産小麦を原料とする小麦粉や県産の卵、抹茶パウダーを使用した生地に、バター餅と抹茶あんをサンド。食べ応えがある一品となっている。

生徒たちは「食感や甘さにこだわり試食を重ねた」「(クロワッサンの)パン生地に抹茶を練り込み、見た目から味が伝わるよう工夫した」などと新商品紹介。試食した鈴木知事は「パンケーキは米粉のもちもち食感と王道の味がおいしい。クロワッサンは餅を挟む発想にびっくりした。金農パンは名物で、期待している人も多いと思う」と感想を語った。

パンケーキを考案した佐藤陽依さん(3年)は「しっとりふわふわな生地と甘さは万人受けすると思う。袋を開けたときの香りにも注目してほしい」。クロワッサンを考案した佐藤美央さん(同)は「県外の人にも食べてもらい、秋田の魅力が伝わればうれしい」とそれぞれ話した。

2品は22日から県内のローソン180店で先行販売する。22日午前11時から秋田市のローソン八橋大畑店で同校生徒による店頭販売も行われる。26日からは東北各県の992店舗に並ぶ。販売期間は約1カ月。

ローソンと同校は2012年からコラボ商品の開発に取り組んでおり、今年で15年目。今年秋にも金農パンの新商品を販売する予定。(岡根史歩)

(令和8年5月22日(金)秋田さきがけ新聞より一部抜粋)



商品紹介のため県議会棟に並べた「金農パンケーキ はちみつバター」(右)と「金農 バター餅入り抹茶クロワッサン」