

## フードロスゼロへの取り組み

### 第一弾 <sup>きゅうすけ</sup>久助プロジェクト「<sup>めぐりか</sup>巡菓」について

千秋庵総本家では、フードロスゼロへ向けた、新たな取り組み「第一弾久助プロジェクト」を始動いたしましたので、お知らせいたします。

千秋庵総本家の代表商品「どらやき」は、年間 34.5 万個製造されます。製造過程において、月 1,000 枚～2,000 枚、どらやきの皮の焼き損じが生じ、フードロスが発生しています。「どらやきの皮を無駄にせず 新たなお菓子としてお客様へ届けたい。」そんな思いから、久助プロジェクトが始動しました。

千秋庵総本家では、久助プロジェクトで誕生した商品を、「巡菓（めぐりか）」と名付けました。「<sup>めぐりか</sup>巡菓」には、「本来捨てる材料を再利用し、新たな商品として巡り届ける」という思いが込められています。この度発売いたします「<sup>めぐりか</sup>巡菓」第一弾は、どらやきの皮の焼き損じたものに、餡、もち粉、米粉を加えて <sup>かねつかくはん</sup>加熱攪拌して作った生地でお作りしています。団子風の生地に仕上げしており、もちもちした食感と黒糖の風味豊かなお菓子です。口の中で、ほのかにどらやきの皮の香りが感じられます。味は「みたらし」と「粒あん」の二種類です。12月13日(金)より、千秋庵総本家 本通店 限定で、各1パック税込150円で販売を開始いたします。

お菓子を製造するにあたり、完全にはなくすことのできないフードロス。千秋庵総本家では、今後もフードロス削減に向けた、取り組みを続けて参ります。

※久助とは、本来はせんべいやあられが製造工程で割れたり欠けたりしたものを割安で販売するというものですが、昔から和菓子業界では製造の中で生じた様々なロスに手を加え、誕生した新しい商品を「久助」と呼んでいます。

#### 【千秋庵総本家について】

「千秋庵総本家」は1860年（万延元年）に創業し、秋田藩士であった初代「佐々木吉兵衛」が、日米和親条約による開港に沸く函館にわたり菓子を売り始めたことが、起源とされます。「手間暇かけた菓子づくり」を信条に、どらやきを焼き続け、100年を超えました。さまざまなお菓子に用いられる自家製の餡は、厳選した北海道産小豆を使用し、職人の手で丁寧にお作りしています。お菓子により、甘さや硬さを変えた50種類以上を使い分け、味に差をつけて飽きがこないものを目指しています。

## 【商品詳細】

商品名：「<sup>めぐり</sup>巡<sup>か</sup>菓」粒あん・みたらし

販売価格：各1パック 税込150円

消費期限：1日間

販売場所：千秋庵総本家 本通店

※当面の間、千秋庵総本家 本通店のみの販売です。

<sup>めぐり</sup>巡<sup>か</sup>菓は、どらやきの皮に、餡、もち粉、米粉を加えて<sup>かねつかくはん</sup>加熱攪拌して作った生地で、お作りしています。もちもちした食感と黒糖の風味豊かなお菓子です。口の中で、ほのかにどらやきの皮の香りが感じられます。



※取材等ご希望の際は、以下のお問い合わせ先までご連絡下さい。

### 【お問い合わせ先】

株式会社千秋庵総本家 宝来町本店 商品部 堀田・瀬戸

北海道函館市宝来町9-9

TEL：0138-23-5131

h-horita@sensyuansohonke.co.jp