

フードロスゼロへの取り組み

きゅうすけ

めぐりか

久助プロジェクト「巡菓」第二弾の発売について



千秋庵総本家では、フードロスゼロへ向けた取り組み「久助プロジェクト」から誕生した商品「巡菓（めぐりか）」の第二弾「カップカステラ」を2月2日(日)より、発売いたしましたので、お知らせいたします。

和菓子の定番「カステラ」は、年間41,000個製造されます。製造過程において生じた、カステラの切れ端は、全体の約5.5%に上り、フードロスとして処分されてきました。

「材料を無駄にせず、新たなお菓子としてお客様へお届けしたい。」そんな思いから、「巡菓（めぐりか）」は作られました。「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「巡菓」第二弾「カップカステラ」は、カステラの切れ端を、特製のチーズクリームと合わせ、ココアパウダーをまぶした、和洋折衷のお菓子です。クリームチーズ入りの生クリームの酸味と、カステラの優しい甘みが、相性抜群です。現在、千秋庵総本家本通店限定で、1パック税込150円で販売しています。

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：「^{めぐり} ^か 巡 菓」カップカステラ

販売価格：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。



※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