

パクっと! 麦っと! ほんのクビタードーナツ

★ 兵庫県産大麦を使った新食感 ★

朝ごはんは
気軽にパクっと!

アーモンド

ゴロゴロ食感が
アクセント★

ホワイト
チョコレート
コーティング

甘すぎず、苦すぎない
絶妙なドーナツ月。*

コーヒー味

朝用から暮せをチャージ!
一口で笑顔に*

高校生が、兵庫県産品を使って、朝に食べたい商品を開発。

兵庫県立農業高校の生徒が、(株)オイシス指導のもと、地元産品の大麦から作られた商品を開発。HYOGOアサ@プロジェクトとも連携し、「朝ごはんにぴったり」をテーマに、生徒たちが考えました。ぜひ、ご賞味ください。

こんな商品です！

パクっと！麦っと！
ほんのリビタードーナツ

生地には、兵庫県産大麦（米粒麦）が練り込まれ、口に入れると穀物ならではの自然な歯ごたえと、コーヒーの香ばしさを味わうことができます。ゴロゴロとトッピングされたアーモンドとホワイトチョコレートコーティングが食感のアクセントとなっています。

※販売店舗などの詳細は、
HYOGO アサ@プロジェクト HP にて
ご確認ください。



県立農業高校食品科学科の生徒が検討を重ね考案しました！



オイシスより開発テーマの発表



生徒による考案品の発表



オイシス試作品を生徒が試食



県によるチラシデザインの講義

東播磨地域の大麦活用に関する取組

原料に使用されている米粒麦は、東播磨地域の特産品である六条大麦「シュンライ」を加工して作られたものです。加古川市の(株)長谷川商店は、麦茶の加工原料として地元産の大麦を使用したいと考え、旧稲美天満農協(現 JA 兵庫南)に呼びかけたことをきっかけに、昭和61年産から本格的な麦茶用の大麦栽培が開始され、東播磨地域は大麦の産地となりました。令和4年から県立農業高校、(株)オイシス、JA 兵庫南、兵庫県で地域食材を活用した商品開発を始め、大麦の新たな活用に向け取り組んでいます。



加工され麦茶になる様子



東播磨地域の六条大麦「シュンライ」

HYOGOアサ@プロジェクトとは？

朝を素敵に過ごすことができれば、一日が素敵に。
そんな思いで、皆さんの朝を応援する
兵庫県の取組が“HYOGO アサ@プロジェクト”です。
兵庫県で朝を迎える人々にとって
素敵な時間となるよう、
パートナー企業と一緒に盛り上げています。

