

ザッホロ
食感

兵庫県立
農業高校
生徒考案!!

兵庫県産麦茶使用

ゴロツとチョコの 麦茶スコーン

～麦茶だけど注ぎません～

大きなチョコチャンクが
very good !

焙煎大麦の粉末で
ビター風味に

しっとり食感で
食べやす～い

4個入りだから
シェアもオススメ!



生地はしっとりほろりと食べやすく、チョコのざくつとした食感に、つつい手が進むスコーン。東播磨産大麦を使用しており、香ばしい麦茶の香りも楽しめます（ノンカフェイン）。
高校生がレシピを考えてイチから作りました。甘すぎずビターすぎない味で、大人にも子どもにもおすすめです。食べてくれた方に笑顔をお届けします。

Point



袋に入ってるから
“ちょい食べ”
しやすいやん!

(※)
3/7 (金) ~
コープこうべにて販売

兵庫県立農業高校の生徒が、(株)オイシシ指導のもと、地元産品の大麦から作られた麦茶を使った商品を開発。HYOGOアサ@プロジェクトとも連携し、「朝ごはんにぴったり」をテーマに考えました。生徒たちのアイデアが詰まった2つの商品です。ぜひ、ご賞味ください。



※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。



◀ HYOGOアサ@
プロジェクトHP



ゴロツとチョコの麦茶スコーン

～麦茶だけど注ぎません～

生地には、通常麦茶に使用する焙煎した大麦の粉末が練り込まれ、口に入れると麦茶のビターな味わいを楽しむことができます。ゴロゴロと入ったチョコレートが、食感のアクセントとなっています。



やみつき系クリームパン

～あなたを沼らせます～

ふんわりとした食感のパンに、通常麦茶に使用する焙煎した大麦の粉末を混ぜたホイップクリームを挟んでいます。香ばしい麦茶の香りと相性の良いチョコチップを合わせました。

(※) 3/7 (金) ~
マザーバスケットにて販売

県立農業高校食品科学科の学生が
授業を重ね考案しました！



(株) オイシスより、講義。



班ごとに商品案を検討しました。



試行錯誤しながら何度も試作。



プレゼン会での試作品発表。

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出組が「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。

原料に使用されている麦茶は、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。麦茶の提供元である加古川市の（株）長谷川商店は、加工原料として地元産の大麦を使用したと考え、旧母里・旧稲美・天満農協（現ＪＡ兵庫南）に呼びかけ、昭和61年産から本格的な麦茶用の大麦栽培を開始し、これがかきついで東播磨地域は大麦の産地となりました。令和3年には、兵庫県（株）オイス、県立農業高校、ＪＡ兵庫南で地域食材を活用した商品開発の4者協定を結び、大麦の新たな活用に向け取り組みんでいます。

東播磨地域の 大麦活用に関する取り組み



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」。