

「ながはまアグリベンチャースクール」 受講生の商品紹介

受講生：百匠屋・清水大輔さん（長浜市三田町）
商品名：ゴロゴロ雑穀米

こだわりをもって育てたコシヒカリ、最高級のもち米「滋賀羽二重もち」、大豆、小豆、黒豆などの雑穀をふんだんに使った雑穀米。冷めてもモチモチの食感が持続します。

米とぎ不要の無洗米を使用し、豆にもひと手間加えているので、浸水時間なしでふっくら香ばしく炊き上がります。時間がないけど、健康には気をつけたい方へオススメの商品です。



受講生：そふあらてい・寛太津郎さん（長浜市相撲庭町）
商品名：そふあらパン

しっかり吟味して選んだ国産小麦や自家製粉したそふあら米粉をパン生地に使用。もちりした食感で、米粉や小麦本来の自然な甘味がふんわりと広がります。

お客さまの「こんなパンが食べたい」といった注文にも応えながら、1日に焼き上げるのは7、8種類。店内では、オリジナルブレンドのコーヒーと一緒に召し上がることができます。



受講生：吉田農園・吉田道明さん（長浜市三川町）
商品名：レンジでかきもち

電子レンジでチンするヘルシーで美味しいかき餅。

もち米は、吉田農園が生産し、自然素材にこだわった最高級「滋賀羽二重もち」を使用し、サクッと軽い食感で昔懐かしい素朴な味わいです。



受講生：株式会社TPF・田中康仁さん（長浜市常喜町）
商品名：米ゲル、米粉を使った商品開発

新素材「米ゲル」や米粉を使い、市内イベントを中心にクレープ販売などを手掛けています。

