

地元企業×地元大学×ホテル

柴田学園大学で開催された「カシススイーツコンペ 2022」で最優秀賞に選ばれた作品【more すぐり かすていら】をオーケールのイートイン限定で提供することになりました。

more すぐり かすていら ドリンクセット

1,100(税込)円

アーモンドミルクを使用し、シフォンのように軽く焼き上げた台湾カステラに、カシスを練り込んだ上品な甘さのこし餡と滑らかなクリームをトッピング。エルダーフラワーの香るカシスコンポートを添えて。

お好みのお飲み物とセットでお楽しみいただけます。



学校法人柴田学園

カシススイーツコンペ 2022

カシスの美味しさや機能性を広めるために弘前カシスを使ったお菓子のコンペが9月に柴田学園大学構内で開催されました。書類選考を通過した11名+1チームが出場し、評価基準となる7項目〈①カシスを感じられるか ②甘味と酸味のバランス ③風味・香り ④形・色 ⑤独創性 ⑥調理工程・手際 ⑦ネーミングの良さ〉から審査され、最優秀賞に柴田学園大学健康栄養学科3年 内久保華野さんの「more すぐり かすていら」が選ばれました。

和モダンをテーマにカシスの酸味・甘味を台湾カステラで引き立たせる口当たりなめらかなスイーツです。

Hirosaki カシス

岩木山を望む青森県弘前市にある自社農場で栽培されている「弘前カシス」は、無農薬栽培で「ポジティブリストに基づく残留農薬検査・放射能検査」を受けた、安全・安心・品質の良い果実です。青森県のカシス生産量は、全国の約84%を占め日本一を誇ります。リンゴと並び今後、地域の特産物として栽培生産の拡大が期待されています。しかし、カシス栽培は1970年代から拡大したものの、弘前市周辺の中南津軽地域ではまだまだ盛んではありませんでした。そこで、弘前大学と弘前倉庫(株)は、特産物の有効活用と付加価値の向上を目指し、健康機能性や魅力的な商品開発のために、共同で「青森県におけるカシス産地化研究」を続けました。その結果、中南津軽地域でのカシス栽培と果実収穫が可能となり、カシスの加工食品の開発についても研究が進み、「弘前で栽培されたカシス」としても知名度を得て、商品の販売に繋がりました。

