

ひまわりたまご

濃厚プリンに



ひまわりたまごプリン。添付のカラメルソースを好みに合わせてかけて味わう

栗原市築館の洋菓子店

「パレット」が大崎市三本木の「ひまわりたまご」で作ったプリンを売り出した。ひまわりたまごは、三本木特産のヒマワリ油で育てた鶏が産んだ卵。地元の素材を生かした新たなスイーツとして期待を集めている。

大崎市三本木の養鶏業熊谷茂雄さん(65)は3年前から鶏の飼料にヒマワリ油を混ぜて飼育している。ヒマワリ油はリノー

ル酸やビタミンEが豊富で、鶏が元気になる、卵の食味もまろやかになる効果があるという。

三本木地域では国の減反政策をきっかけに1983年から食用ヒマワリの栽培が始まったが、種から取った油の消費拡大が長年の課題だった。プリンの発売は大崎市三本木振興公社がパレットに働き掛け、実現した。

プリンには、舌触りがなめらかで、甘味を抑え、ひまわりたまごの風味を生かした。カラメルソースは別の袋に入っている。1個240円。

熊谷さんは「今回を機会に、三本木のヒマワリの知名度が上がってほしい」と期待を込める。

パレット古川店(大崎市古川)と道の駅やまなみ(同市三本木)で販売している。パレットの栗

原市の店舗では販売しな
なみON229 (52) 6
い。連絡先は道の駅やま
2007。

けいざい宮城

三本木のヒマワリ油 飼料に活用