

栗原産スイーツ 食感豊か

JR仙台駅地下「パレット」エスパル店好評



栗原産の素材を使った「ずんだ商品」が好評の「畑の sweets エスパル店」

栗原産の素材の良さを知ってほしい。栗原市築館の洋菓子・パン店「パレット」が、JR仙台駅地下に3月出店した「畑の sweets エスパル店」が好評だ。高橋寛社長は「お客さまの健康を考えて作った商品をそろえた。ぜひ立ち寄ってほしい」と話す。

契約農場原料使用 ずんだ商品に力

店のコンセプトは栗原産のたな提案。特にずんだあんを使「ずんだ」関連商品に力を入れ素材を使った菓子、シヤムの新った餅商品「ず(ずん)」など。

原料の枝豆は栗原市一迫の契約農場「愛宕産土農場」が減農薬で栽培。独自製法による鮮やかな色合いとなめらかな口当たりが特徴だ。

テレビ番組内の企画がきっかけで生まれた「ずんだ餅・パン」も並ぶ。ずんだ餅をパンで包んだ。斬新な発想による独特の食感、ファン獲得につながっているという。

高橋社長は「枝豆以外にも契約農場から取り寄せ、素材にこだわった。当社しか出せない食感を味わってほしい」と話す。

エスパル店の営業時間は午前10時～午後8時半。連絡先は同店022(721)180