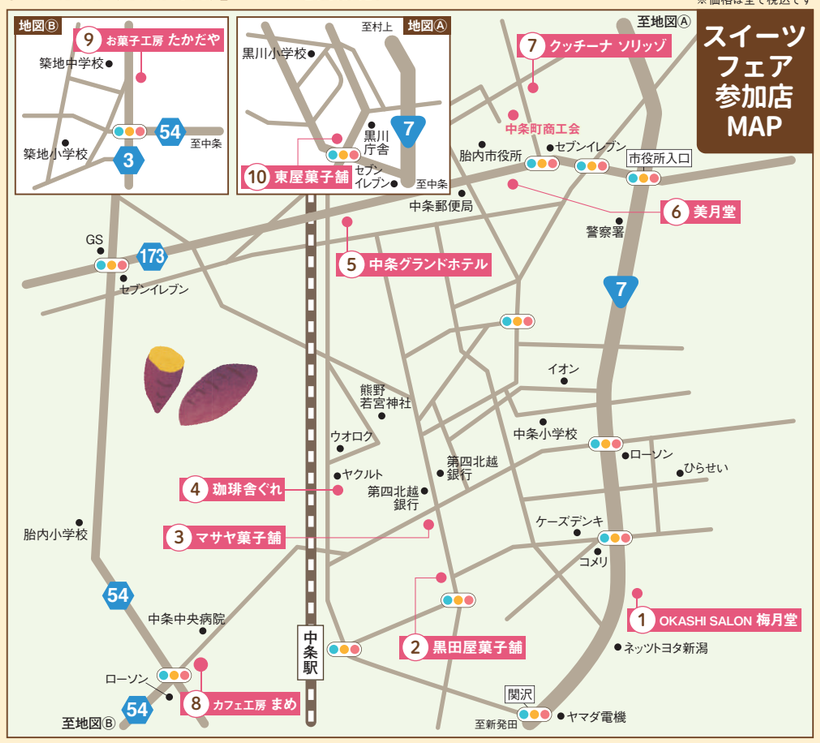
2021 スイーツフェア Sweets fair

2/15(月)〜28(日)

地元小学生から寄せられたアイデアをもとに胎内市産「べにはるか(はるかなた)」スイーツを商品化!

令和2年度小規模事業者活性化支援事業
問合せ 中条町商工会　住所／胎内市新和町2-5　☎0254-43-3624
※価格は全て税込です



1 作品名『べにクレープはるか』

発案者 中条小学校2年 宮下 叶羽(みやした かなは)さん

1 OKASHI SALON 梅月堂(ばいげつどう)

もちもち米粉生地で包んだほっこりクレープ

銘菓『白鳥』をはじめ人気の『プラリネ』『胎内おもひでどうなつ』、バースデーケーキなど、豊富なお菓子が並ぶ老舗菓子店。今回商品化したのは胎内産米粉を使用したクレープ。おいもの角切りやバナナを混ぜ込んだべにはるかクリームのやさしい甘さと、軽やかな生クリーム&もちもち生地の絶妙なバランスが楽しめます。

☎0254-44-8911
住 胎内市中条十二林3359-2　営 9:30〜19:00
休 木　P 有　HP baigetsudo.info

2 作品名『ねずみのスイートポテト』

発案者 中条小学校2年 飯沼 優貴(いいぬま ゆうき)さん

2 黒田屋菓子舗(くろだやかしほ)

キュートな動物モチーフに注目!

胎内産米粉の『クッキーシュー』や、「はるかなた」のスイーツなど、長年地域で親しまれる和菓子・洋菓子が人気。皮つきのおいもをねずみの耳に見立てたスイートポテトは、発案者のアイデアを細かく再現。べにはるかの甘みをぎゅっと凝縮し、ほくほくの食感に仕上げています。愛らしい見た目は手土産やギフトにも喜ばれそう。

☎0254-43-2334
住 胎内市本町8-6　営 9:00〜19:00
休 水(不定休有)　P 有

3 作品名『スイートポテト生チョコ』

発案者 中条小学校3年 羽田 龍生(はだ りゅうせい)さん

3 マサヤ菓子舗

スイートポテト&生チョコの贅沢コラボ

毎朝焼き上げる食パンや菓子パン、50年超のロングセラー菓子『ロシエ』、懐かしい袋菓子などが人気のパンとお菓子の店〈マサヤ〉。じっくり焼いたべにはるかとホワイトチョコを合わせた生チョコは、なめらかな口どけが魅力。香ばしいスイートポテトの風味とクリーミーな生チョコがマッチした濃厚な味わいが楽しめます。

☎0254-43-2161
住 胎内市本町5-2　営 8:30〜18:30
休 日・祝

4 作品名『はるかなたのシェイク』

発案者 中条小学校3年 加茂 空桜(かも そら)さん

4 珈琲舎ぐれ

心ときめくハッピースイーツ!

自家焙煎のコーヒーが自慢の喫茶店。ランチをはじめ、米粉の焼き菓子や不定期で販売する自家製パンも人気。店主が「喫茶店らしいメニューを」と選んだのは、カラフルな見た目が楽しい"映えスイーツ"! 濃厚な甘さのべにはるかとなめらかなシルクアイスが溶けあいます。隠れたチョコソースをかき混ぜて味変を楽しんで。

☎0254-20-8027
住 胎内市西栄町2-35　営 10:00〜18:00、土・日・祝10:00〜17:00
(店内飲食は16:00まで)　休 木(不定休有)　P 有

5 作品名『べにはるかのフレンチトースト』

発案者 中条小学校5年 松葉 祥太(まつば しょうた)さん

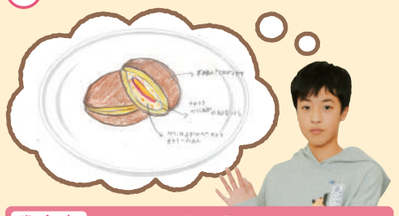
5 中条グランドホテル レストラン バロン

ふんわりやわらかな贅沢フレンチトースト

ゆったりくつろげる空間と週替わりランチが好評の同店では、べにはるかの美味しさをシンプルに楽しめるフレンチトーストを提供。おいもの風味をふわふわのパンにしっかり染み込ませ、こんがりとトースト。トッピングのアイス&べにはるかクリームと一緒に召し上がれ! 感染症予防を徹底しているのでイートインも安心です。

☎0254-43-6060
住 胎内市東本町25-50　営 11:30〜21:00
休 無休　P 有　HP nakajo-gh.com

6 作品名『べにはるかのどらやき』



発案者 中条小学校6年 風間 唯人(かざま ゆいと)さん

6 美月堂(みげつどう)

職人がこだわり抜いたしっとり上質な味わい

自家製あんこの『かりんとうまんじゅう』や『フルーツ大福』が大好評の同店。限定スイーツのどら焼きは、べにはるかペーストと生クリームをバランスよくミックスしたあん入り。また、別売りのべにはるかの甘納豆『芋なっとう』(540円)をサンドするのもお薦め。作品アイデアそのままに、ひと味違ったどら焼きを楽しめます。

☎0254-43-6363
住 胎内市東本町22-52　営 9:00〜19:00(日・月は18:00まで)
休 火(月に1回月曜休みも有)　P 有　HP migetsudo.com

7 作品名『はるかなたスティック』

発案者 中条小学校5年 加藤 朗大(かとう あきひろ)さん

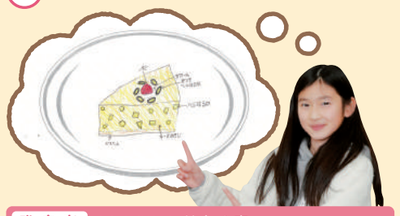
7 クッチーナ ソリッゾ

100%べにはるかを堪能する至福のフォンデュ

平日限定ランチセットや手頃に楽しめるディナーコースが好評の同店。おいも&おいものアイデアが光るデザートフォンデュは、「はるかなた」を使用したスティックに、同じく「はるかなた」のペーストをディップするインパクト抜群の一品。カリカリのスティックにほどよい甘さのペーストを絡めて"100%べにはるか"を味わって。

☎0254-20-7928
住 胎内市野中485-1　営 11:30〜14:00、17:30〜21:00(金・土・祝前日は22:00まで)
※土・日・祝は夜のみ営業　休 不定休　P 有

8 作品名『べにはるかケーキ』



発案者 中条小学校4年 鈴木 心奏(すずき ここな)さん

8 カフェ工房 まめ

看板スイーツを"べにはるか仕様"で提供

ハンバーグなどの日替わりランチが人気の〈まめ〉は、米粉100%使用のチーズケーキや季節の上生菓子などのスイーツも豊富。限定スイーツは、自慢のチーズケーキにべにはるかを加えてバージョンアップ。固さの異なる2種のおいもを混ぜ込んでいるので食感も楽しい一品です。トッピングのいちごとべにはるかチップスもポイント。

☎0254-28-8281
住 胎内市西本町8-51　営 11:00〜16:00(15:30LO) ※短縮営業中
休 月、第1・3日　P 有

9 作品名『べにはるかモンブラン』

発案者 中条小学校3年 阿部 龍之介(あべ りゅうのすけ)さん

9 お菓子工房 たかだや

しっとり濃厚なクリームがたまらない!

シナモンの風味が素朴な銘菓『ぽてと』、胎内産米粉使用の『胎内焼きドーナツ』など、多彩な和洋菓子に出合えるお店。同店が提供する限定スイーツは、シンプルながらべにはるかの甘みが際立つモンブラン。濃厚なクリームは、生クリームをべにはるかクリームで包み込んだ二層構造。スポンジには米粉を使用しています。

☎0254-45-2018
住 胎内市築地1888　営 9:00〜19:00
休 不定休

10 作品名『はるかなたのエクレア』

発案者 中条小学校3年 佐藤 美宇(さとう みう)さん

10 東屋菓子舗(あずまやかしほ)

ふわとろ食感にとろける限定エクレア

旧黒川地区の老舗〈東屋菓子舗〉。地元にちなんだ『にじます最中』や『胎内パンまんじゅう』など、丁寧に仕上げたお菓子が親しまれています。考案者のアイデアにできるだけ忠実にとつくられたエクレアは、米粉生地の中にべにはるかクリームがたっぷりつまった自信作。クリームの中の刻んだべにはるかがほどよいアクセントに。

☎0254-47-2421
住 胎内市黒川1284　営 9:00〜19:00
休 不定休(主に日)