

「矢巾町の山ぶどうを使ったフィナンシェ」を**限定販売**

盛岡市の菓子メーカー株式会社タルトタタン（代表取締役社長 小松豊）は、矢巾町で生産された山ぶどうを100%果汁のジュースにした後に濃縮し、使用した「矢巾町の山ぶどうフィナンシェ」を八幡町本店にて期間限定販売を開始いたします。販売期間は令和5年10月19日（木）からおおよそ1か月の予定。

販売開始日には、盛岡市向中野の「メグミキッチンスタジオ」でパン洋菓子教室を主宰している小野寺恵氏が1日店長として来店し美味しい紅茶の淹れ方をレクチャーしていただきます。日本紅茶協会Tea Instructorも取得されており、紅茶の知識も豊富。今回は、ティーバッグでも茶葉をティーポットで淹れたような美味しい紅茶の淹れ方を学びます。紅茶は、「矢巾町の山ぶどうを使用したフィナンシェ」に合うミルクティーを予定しております。紅茶の淹れ方教室は10時30分と13時の2回開催。是非、取材くださいますようお願いいたします。

「矢巾町の山ぶどうを使用したフィナンシェ」限定販売

販売期間 令和5年10月19日（木）～1ヶ月程度

※原料なくなり次第終了

販売店舗 タルトタタン八幡町本店

※フィナンシェ同様、本店のみの販売

盛岡市八幡町13-34

販売価格 1個303円（税込）280円（税別）

※イトイン 308円



美味しい紅茶の淹れ方教室

日時 令和5年10月19日【木】 ①10:30～12:00 ②13:00～14:30予定

定員 各回5名

場所 タルトタタン八幡町本店

講師 メグミキッチンスタジオ主宰

小野寺 恵（おのでら めぐみ）様

申し込み受付先 <https://forms.gle/gUbvtrUvvyYgT4pcA>

参加費は無料ですが、上記申し込みフォームからのお申し込みが必要です



矢巾町産山ぶどう

矢巾町では、山ぶどうの生産に力を入れ、今回のような商品開発にも積極的に取り組んでいる。

町長自身も山ぶどうの収穫に参加していることから、地域の農業振興にもつながると期待されている。



小野寺恵氏 メグミキッチンスタジオ主宰

盛岡市向中野でパン洋菓子教室を主宰
世界で最も優れた料理学校といわれる

「ル・コルドン・ブルー」で製パン技術を習得し、
フランス菓子界の巨匠弓田亨氏や
日本の洋菓子界の第一人者今田美奈子氏に師事。

日本紅茶協会でTea Instructorも取得されており、紅茶の知識も豊富。
今回はティーバッグでも茶葉をティーポットで淹れたような
美味しい紅茶の淹れ方を教えていただきます。

申し込み受付先

<https://forms.gle/gUvtrUvvfYgT4pcA>



「矢巾産山ぶどうビネガーを使った生南部サブレPREMIUM」も 数量限定で再販売 ※販売：南部せんべい乃 巖手屋



翌週、10月25日（水）には、グループ会社である株式会社小松製菓が昨年、岩手県内限定で矢巾町の山ぶどうを樽発酵させたビネガーを使用した商品「矢巾産山ぶどうビネガーを使った生南部サブレPREMIUM」を販売、およそ2か月で8,000箱を完売した商品を今年も全国販売で10,000箱の数量限定で再販売いたします。

内容量：8枚入
参考価格：1,080円(税込)
箱サイズ 110×240×55mm
アレルギー：小麦・乳成分・卵・大豆

