



群馬県

やまといものシフォンケーキ

株式会社ルポン

太田商工会議所

創業年：1977年／従業員数：12名／群馬県太田市新田早川町350-3 <http://www.lepont-net.com>

太田市の特産物、“やまといも”の特性を活かした ふっくらもちりのシフォンケーキ

やまといもを使ったシフォンケーキ「ベジシフォン」は、直径約16cm、高さ15cm、重さ450gで1278円（税抜）。常温販売で、賞味期限は製造日から30日。



生ですりおろした、やまといもを加えると、ふっくらもちりとした食感のシフォンケーキに



良質なたんぱく質が豊富なやまといもは、畑のウナギと言われるほど栄養価が高い



商品概要

やまといもは、粘りが非常に強い山芋の一種で、健康・美容にも良く、栄養豊富な高級野菜です。そんな、やまといもの特性を活かすことにより、独特の食感が味わえるシフォンケーキが完成しました。

商品の特性・こだわり

やまといもを使うことで添加物が不要

「太田市特産のやまといもを使ったスイーツが出来ないか？」という話が持ち上がり、地域の老舗割烹料理店などで、やまといもの特性についてアドバイスを受けながら開発を進めました。その中で、やまといもの粘りを生むムチンという成分は、卵の乳化を促進し、小麦を柔らかく（アルファ化）させ、しかも冷凍耐性に強いということがわかり、お菓子作りに効果をもたらすことにも気がきました。

野菜を使ったシフォンケーキの誕生

シフォンケーキの製造工程で、大さじ一杯分のやまといもを加えることで、添加物を使用することなく、卵の乳化が促進され、小麦を柔らかくしてくれます。また、卵や小麦などの素材の風味がしっかりと表現され、焼き表面までしっとりした、優しい味わいのシフォンケーキに仕上がります。



製造工程の中で、やまといもの繊維質が見える瞬間

生産者からひと言



「手づくりのおいしさと楽しさをお届けする」を信条にしている梶塚店長

やまといもを使ったシフォンケーキは、プレーン以外にもパイナップルやりんご、かぼちゃ、石焼きいもなど、季節のフルーツや野菜を使った商品開発を行い、期間限定で発売。テレビ、全国紙、地方紙など、様々なメディアで紹介いただいています。

お問合せ先

☎ 0276-56-5220

株式会社ルポン／担当：梶塚 謙

Fax 0276-56-7610 E-mail kaji46is@mail.goo.ne.jp