

年 組 名前 :

問1

おおつきしささごまちよしくぼ しゅぞうがいしゃ
大月市笛子町吉久保の酒造会社は、
なにを使ったスイーツを発売しましたか。

問2

発売した商品名をすべて答えてください。

- _____
- _____
- _____

問3

「もなか」を使った商品があります。

何をイメージした「もなか」を添えてありますか。

問4

あなたが知っている「発酵食品」を、
たくさん書いてください。

笛一が ? スイーツ

静岡の人気店とコラボ

3種類 直営店で提供



笛一酒造が発売した（上から）
甘酒グラノーラ、酒粕チーズケーキ、甘酒サンデー

ある静岡市のカフェ「ジェミニーズ」が商品開発に協力した。酒粕チーズケーキ（1カット800円）は、フランス産のクリームチーズに香り豊かな笛一酒造の酒かすをブレンドし、濃厚で奥深い味わいに仕上げた。甘酒グラノーラ（120円）は、ナツツ類やレーズン、バナナチップスなど厳選した素材に酒かすを使った甘酒をつなぎとして加えた。ほんのりと甘酒が香り、ざくざくとした食感が特徴。

甘酒サンデー（1個890円）は、酒かすを使ったアイスクリームに自家製の豆腐白玉、酒粕チーズケーキ、墨豆などをトッピング。富士山から昇る日の出をイメージしたもなかを添えて、さまざまな味が楽しめる。いずれもアルコール成分は取り除かれていて、車での来店者を含めて酒を飲めない人も楽しめる。テイクアウトも可能。天野社長は「発酵文化の素晴らしさを多くの人に味わってほしい」と話している。

（杉原みづき）

(2025年5月9日付 山梨日日新聞7面)