



▲道の駅おおさきで行われたお披露目会では、開店と同時に「ささぼん」を買い求めるファンも。



▲『ささ結』は、真空パックのほか、手軽なレンジごはんパックも好評発売中。



▶「幅広い年代に食べてもらえるよう工夫している。今年収穫される新米を使った冬季限定商品などを考えたい。」と話す株式会社松倉の松倉善輝常務。ささぼんについての問い合わせは、(株)松倉 ☎22-0259 へ。



ポン菓子のように、ポン菓子でない。煎餅のようで、煎餅でない。ぼんぼんささぼんささぼんぼん。

## 塩味・ずんだ味

◎ 1箱12枚入り864円(税込)  
◎ 1袋 5枚入り378円(税込)

誰かにすすめたくなる、わがまち自慢をお届け

# SAKIGAKE

VOL.4  
ささぼん

『ささ結』でつくった  
ぼん菓子せんべい

昭和を感じさせる昔懐かしい身近なお菓子「ぼん菓子」から、新しい食感のぼん菓子せんべい「ささぼん」が生まれたことを知っていますか。

大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアムの会員である、古川農業協同組合と古川地域の菓子製造業株式会社松倉が連携し、古川農協管内産のブランド米『ささ結』を使った米菓子「ささぼん」を新発売しました。

7月1日、道の駅おおさきでお披露目会を開催し、本格販売をスタート。販売箇所を拡大し、手軽に買い求めることができるようになりました。

これまで、松倉の店舗とホームページ、道の駅おおさきで販売していましたが、みちのく古川食の蔵醸室内にある大崎市観光物産センターDoro、道の駅三本木やまなみ、JR古川駅でも販売しています。

ささぼんの原材料は古川農協管内産の『ささ結』を100%使用し、玄米と精米を1対1の比率で加工しています。米菓は通常、加工用米を

ンから、「歯が弱くなり煎餅が食べられなくなった」との声もあり、新たな商品開発を検討していました。

一方で、古川農協では、地場農産物の6次産業化を検討していました。ブランド米『ささ結』のPR、そして、消費拡大のため、気軽に楽しんでもらえる菓子の商品開発が進められていました。

昨年2月、古川農協から松倉へ企画提案があり、共同開発がスタート。テストマーケティングとした「第14回アグリフードEXPO東京」では、3種類の味を提供し、結果は僅差でしたが、塩味とずんだ味の2種類で売り出すことにしました。



使用しますが、ささぼんは米そのものを使用しているため風味がよく出ています。玄米の油脂分が香りとうま味成分を醸し出しているのです。

製法は熱と圧力をかけるぼん菓子と似ています。油は一切使用せず、鉄板の型に米を入れ、圧力を加えて爆発させます。一度空気を抜いてから、再び熱と圧力を加えるという手間がかかっています。

共同開発のきっかけは、古川農協と松倉の「地元」の米を使った商品開発」のマッチングでした。

今年60周年を迎えた「パパ好み」ですが、小さい頃から食べていたという高齢者のファ

ターゲットは、幅広い年代層ですが、年配者向けにも、柔らかすぎず硬すぎずソフトな食感を意識して製品化しました。

パッケージは『ささ結』や世界農業遺産大崎耕土のロゴマークを手掛けた、株式会社アカオニ（山形県山形市）がデザインを担当しました。

今年、デビュー6年目を迎えるブランド米『ささ結』とともに、世界農業遺産大崎耕土を代表する名産として「ささぼん」に期待が膨らみます。



▲大好評の「純米大吟醸 ささ結」のおつまみとして、ささぼんをぜひどうぞ！