

2016年11月2日

「外カリッ!、中フワッ!」の新ワッフル 愛知県産小麦粉「きぬあかり」100%使用

シーシーエスコーヒー株式会社は、株式会社金トビ志賀、株式会社二丸商店と共に開発した、愛知県産の小麦粉「きぬあかり」100%使用のワッフルを販売開始しました。

10月下旬より一部の直営店にて、新ワッフル粉を使用したワッフルを先行販売したところ、「外カリッ!、中フワッ!」の新食感で、ワッフルがさらに美味しくなったと評判になっています。

新ワッフル粉開発のきっかけは、三菱東京UFJ銀行主催のビジネスマッチングでした。そこで商談した金トビ志賀から愛知県産の小麦粉「きぬあかり」を使用した製品を一緒に作りましょうという話から始まり、その後、二丸商店のご協力をいただき新ワッフル粉が生まれました。

開発にあたっては、弊社直営店舗でのテスト・試食とメーカー様の緊密なやりとりを経て、当社が望んでいたワッフル粉が完成しました。

この「きぬあかり」は、愛知県農業総合試験場の品種改良で生まれた地元の小麦粉「地粉」で、「きしめん」「味噌煮込みうどん」など、愛知県独自のめん文化に伝える、待望の新品種として広まっています。「きぬあかり」使用のうどんは、色が明るく、なめらかで、しっかりとしたコシが特徴です。

これまでは主に麺用として使用されていた「きぬあかり」を、今回はじめてワッフルに採用。ワッフルでも、その持ち味を十分に発揮し、地産地消でしかも美味しいワッフルに仕上がりました。

是非、弊社、直営店にてご賞味ください。



(シンボルマーク)

この件に関するお問い合わせ先:

シーシーエスコーヒー株式会社 TEL : 052-432-6363 HP : www.ccscoffee.co.jp