



白いロール

【米粉入】

地元の素材にこだわった
南蛮手巻き菓子

※賞味期間：60日（常温）

和魂洋才：日本人としての精神を堅持しつつ、西洋の学問・技術・知識を取り入れること。

和菓子の源流・**南蛮菓子** ※天正年間（1591）遣欧少年使節団が、西洋の文物の他にもタルト・カステラなどの珍しいお菓子を天草に持ち込んだといわれております。

今・・・「美味しい米粉ロール」がたくさんあります！

でも・・・そのほとんどが（要冷蔵）「生クリーム」です。

イソップ製菓が目指すのは和魂洋才～天草に伝わる「南蛮菓子」です。

米粉と相性ピッタリ！（常温販売）「安心の自家製あん」です。

2010年

「くまもと米粉フードコンテスト(プロ部門)」で銀賞を受賞しました！

熊本県産【小麦粉】

熊本県産【米粉】



くまもと米粉応援キャラクター「米咲かじいさん」

●素材のこだわり～タルト職人「特製スポンジ生地」

熊本産小麦粉（品種：シロガネ）80%+熊本産米粉（品種：穂波）20% ※各種「証明書」準備しております。

●素材のこだわり～職人手作り「自家製あん」

①**キャラメル**：阿蘇産「ジャージー牛乳」使用の「キャラメルあん」

②**いちご**：天草産「いちご（さがほのか）」使用の「いちごあん」

③**黒砂糖**：天草産「さとうきび」使用の「黒砂糖あん」

④**麦芽水飴**：鹿児島産「さつまいも（品種：黄金千貫）」使用の「麦芽水飴」です。

※あんに「**コクと しっとり感**」を付加するため、全ての餡に「麦芽水飴」を使用しています。

⑤**蜂蜜**：「改原蜂蜜店さん」が集荷・生産された 熊本産「天然蜂蜜」です。

※豆本来の「**旨み**」を引き出す 隠し味として、全ての餡に「天然蜂蜜」を使用しています。

- ①産地証明書
- ②細菌・保存検査
- ③製品規格書
- ④商品サンプル

①キャラメル



②いちご



③黒砂糖



④麦芽水飴



⑤天然蜂蜜



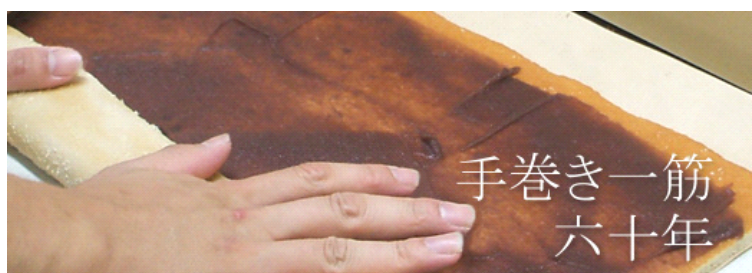
●製造のこだわり～白い米粉の「しっとり～もちもち感」を出すために・・・

①**独自配合**：白さをアピールするために・・・卵黄と卵白の**配合割合**を変えています。

②**ミキシング**：「白い米粉」のきめ細かな生地を作るために、比重管理がやりやすい**小型ミキサー**を使い、普通のスポンジ生地よりも「生地の泡立ち」を押さえて 比重を重くしています。 また、温度&湿度の毎日の変化による微妙な泡立ち加減を・・・タルト職人が、しっかりと&確かな目で「一捏ね分」ごとに微調整しながら 捏ねています

③**手巻き**：米粉入ロールに最も適している穂波(熊本産米粉)使用ロールを**手巻き**することで「穂波」の持っている「しっとり・もちもち感」を最大限に活かしています。

④**手切り**：南蛮手巻き菓子の「自家製あん」は格別柔らかいので、カットする毎に包丁に「あん」がくっつきます。そのため・・・①次のカット時に「あん」が付着しないため②殺菌するため⇒包丁をアルコール殺菌した布巾で「1カット」づつ毎回「あんを拭き取りながら」**手切り**しています。



ホームページ★

<http://isoppu.co.jp/>



※手切り・手巻きの様子が動画でご覧になれます。