新潟駅 〜 新潟2km 〜 8区 「砂丘地のさつまいも(焼き芋)」でつなぐ事業モデル(構想)

【新潟駅】 PRの場 / 知ってもらうきっかけ場

[新潟駅/新潟2km/他] お土産を買う

駅ナカのcafé等 お土産等のSHOP

【 新潟2km / 中央区 】 焼き芋スイーツを食べてもらうきっかけの場

約2kmのCafé・レストランで 焼き芋スイーツの取扱

【砂丘地のある 北区・東区・西区・西蒲区】 農業体験・農業観光の場

5月: さつまいも 苗植付け体験 9月~11月: さつまいも 収穫体験 / 焼き芋キャンプ等

【全8区ほか】 宿泊・一般観光の場

新潟の地のモノ(海・山・陸)を食べ、宿に泊まる。 他、砂丘地・さつまいも以外の観光名所めぐり。 (1人あたりの経済規模、数万円)

【新潟駅】

駅ナカ:焼き芋のオブジェと焼き芋の匂いでPR (知ってもらう。興味を引く。記憶してもらう)







【新潟2km/中央区】

既存のcafé等で焼き芋スイーツを提供! (1人あたりの経済規模、数百円)









【砂丘地】

春は、さつまいもの苗の植え付け。 秋は、さつまいも収穫体験 / 焼き芋キャンプ体験 (1人あたりの経済規模、数千円)









焼き芋スイーツ

【開発の経緯・コンセプト】

さつまいもは、水溶性の食物繊維や腸のぜんどう運動を促すヤラピンという成分が豊富で、腸活にぴったりの食材です。塩分の排出を促すカリウムや熱に強いビタミンCやビタミンEなどミネラルも豊富に含まれており、健康に良い食材です。そんなさつまいもをもっと色々な形で食べていただきたく、さつまいもをたっぷり使った「焼き芋ドーナツ」と「焼き芋のワッフル」を作ってみました。

焼き芋ドーナツ



焼き芋ワッフル



生地には、ミネラルの多い「玄米粉 (新潟産)」を使用!さらにドーナツには焼き芋のブロックを使用!

生地には、昔ながらのホクホク系の紅あずまの焼き芋を粉末状にしてたっぷり使用。さらに「焼き芋ドーナツ」「焼き芋ワッフル」共に、小麦粉を使用せず(グルテンフリー)、米粉よりもミネラルを多く含む「玄米粉(新潟産)」を使用しております。より芋を味わっていたくために、「焼き芋ドーナツ」には、ねっとり・しっとり系の紅はるか/シルクスイートの焼き芋も入れており、全体として「いも率 42.1% (重量比)」のドーナツとなっております。また、ドーナツは揚げずに焼き上げることでカロリーを抑えております。甘味には、通常の砂糖(上白糖)よりもミネラルを多く含み、天然のオリゴ糖を含んでいる「てんさい糖」を使用!健康に配慮したスイーツを開発しました!

ぼくのさつまいも。

リベイクで さらに美味しく!