

記 者 発 表 （記者発表・資料配布）			
発表年月日	令和3年10月7日（木）	担当地方機関	兵庫県社会福祉事業団 赤穂精華園
電話番号・内線	0791-43-2091	担 当 課	やまびこ寮（成人支援第三課） Sweets and Bread「honoka」
発 表 者	（園長）志水 満	事務担当者	（課長）梅田 秀喜
解 禁 日 時	○・有（ 月 日 時解禁）		
同時発表先	○・有（ ）		

スウィーツ アンド ブレッド ホ ノ カ

Sweets and Bread「honoka」の人気商品「赤穂塩ラスク」がさらに美味しくなりました
—「神戸洋菓子ボックス」福原シェフの指導でより深みのある味へリニューアル—

赤穂精華園がJR播州赤穂駅隣・プラット赤穂2階で運営してきたパンの店「ほのか工房」は、2020年6月から店名をSweets and Bread「honoka」へ変更し、店舗デザインも一新。これまでの手づくりパンやドーナツなどに加えて、新たにスイーツコーナーを設け、神戸を代表する老舗洋菓子店「神戸洋菓子ボックス」の福原敏晃シェフから指導を受けて開発した新商品シフォンケーキ・フィナンシェ・サブレなどの販売も開始しています。

「赤穂塩ラスク」は、ほのか工房オープン当初から人気のロングセラー商品。手づくりのフランスパンに「赤穂の天塩」をじっくりとしみ込ませ、国産バターとシュガーで味付けした逸品で、赤穂のお土産としても大好評です。「じばさんグランプリ in 西はりま」銀賞（2011年）、「五つ星ひょうご」選定（2012年）、「第9回 スウィーツ甲子園」グランプリ（2017年）などの数々の受賞歴を誇っています。

その「赤穂塩ラスク」が、福原シェフの指導を受けて原材料や製造工程を一から見直し、今回、さらに美味しく生まれ変わりました。まず、使用する国産バターを有塩から無塩へ変更。隠し味となる「赤穂の天塩」が、バターの濃厚な風味やシュガーの甘みをより一層深いものにしています。さらに、福原シェフ自らが時間や温度など焼き工程を細やかに調整。ラスク特有の食感と香ばしさを深化させ、より上品で繊細な味わいとなりました。

現代の名工や神戸マイスターの称号を持つ福原シェフからお墨付きをいただいた自信作。今回のリニューアルで、より一層皆様に愛される商品となれば幸いです。ぜひご賞味ください。また、お土産用として、赤穂城跡をデザインしたパッケージも用意しています。ぜひ赤穂のお土産としてご利用ください。

記

- 1 商品名 「赤穂塩ラスク」
- 2 商品展開 10枚入り（化粧箱入り） 500円（税込）〈本体価格 463円〉
徳用袋（100グラム） 400円（税込）〈本体価格 370円〉
- 3 賞味期限 製造後40日 ※保存料、着色料等無添加
- 5 販売場所 【ネット販売】「+NUKUMORI」（兵庫セルプセンター運営）
【店舗販売】Sweets and Bread「honoka」 など
- 6 その他 兵庫県の「障害者工賃向上支援アドバイザー派遣事業」を利用しました。

【参考 1】

〈 福原敏晃（ふくはらとしあき）氏の略歴 〉

「神戸洋菓子ボックス」代表。過去に兵庫県洋菓子協会 理事、専務、常任理事などを務め、副会長を経て 2016 年 5 月より日本洋菓子協会連合会常務理事。

厚生労働省より現代の名工に認定。神戸マイスター、ひょうごの匠。全国菓子大博覧会などで様々な賞を受賞。兵庫県より労働技能功労賞、神戸市より神戸市長表彰、東久邇宮文化褒賞、黄綬褒章受章などの多くの受賞歴がある。

【参考 2 写真データ】



写真 1：福原氏



写真 2：
「honoka」店舗①



写真 3：
「honoka」店舗②



写真 4：指導風景①



写真 5：指導風景②



写真 6：指導風景③



写真 7：指導風景④



写真 8：製造風景①



写真 9：製造風景②



写真 10：
ラスク（中身）



写真 11：
10 枚・透明袋包装



写真 12：
10 枚・化粧箱入り



写真 13：
徳用袋・100g