

● 讃岐逸品シリーズ

うどん県バッチ



和三盆

新味

Sio
和三盆

讃岐和三盆糖と瀬戸内の塩の絶妙なコラボ！
和三盆の新しい味わいをぜひお試しください。



風味がそのまま
味わえる

Plain
和三盆

新しい味わいの

Sio
和三盆

2つの味を
お楽しみ頂けます！

香川県を代表する「和三盆」&「瀬戸内の塩」が遂に融合！

讃岐の国では古来より塩・砂糖・木綿が特産で、「讃岐三白」と呼ばれています。

香川県産の原材料にこだわり、讃岐和三盆糖と瀬戸内の塩田で作られた塩を使った和三盆打菓子を作りました。

うどん県として話題の香川県。そのうどん県の県章と、うどん県バッチの木型で抜いた「うどん県バッチ和三盆」を発売する運びとなりました。

「うどん県バッチ」が
讃岐名物「和三盆」に
なりました！



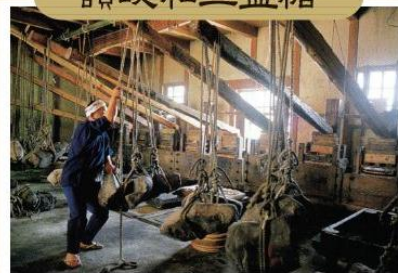
うどん県自慢の素材&技術が集結!

讃岐和三盆糖

讃岐和三盆糖とは、香川県の引田を中心としたごく限られたエリアだけで作られている、さとうきびをもとに作られた白下糖を、押し船に入れて圧搾、糖蜜を抜いて手間暇かけて作られます。

昔ながらの製法で作られた讃岐和三盆糖を使用しました。

【写真：三谷製糖 提供】



流下式製塩



塩の町として知られた香川県宇多津町によみがえった製法、流下式製塩法で作られた独特のコクと旨みがある甘みのある塩です。

瀬戸内の海水から不純物が自然濾過された地下水を濾過し、薪でじっくりと炊き上げ、ゆっくりと手間をかけて水分を蒸発させてできた「塩」を使用しました。

【天の塩 エコランド鶴足津】 〒769-0205 香川県綾歌郡宇多津町浜五番町 53-1
TEL / 0877-41-0185 販売元：(株)エスポワール

菓子木型

讃岐和三盆糖を使った打菓子を作るために欠かせない木型「菓子木型」は、香川県の伝統工芸品に指定されています。

現代の名工にも選ばれた県認定伝統工芸士の市原吉博氏に木型を製作していただきました。打菓子の製作にあたり、和三盆体験ルーム豆花さんのご協力をいただきました。

【木型工房 (有)市原】 〒760-0072 香川県高松市花園町1丁目7番30号
TEL / 087-831-3712



パッケージは、
2種類から
お選び頂けます!



うどん県バッチ和三盆
(Wasanbon & Sio)

¥1,050 (税込)

一つひとつ手作りしていますので、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。

お問い合わせ

特定非営利活動法人 香川県社会就労センター協議会
住所：香川県木田郡三木町池戸931-6

TEL：087-898-2323
FAX：087-898-6060

販売場所

(県内) 香川県庁消費生活協同組合
さめぎ産業工芸館 サン・クラック (南新町商店街)
四国ショップ88 (サンポート マリタイムプラザ1F)
高松空港内デイリーヤマザキ売店 / 津田の松原SA
まちのシューレ963 (丸亀町商店街) / 栗林公園 商工奨励館
(東京) せとうち旬彩館

ヨロコビHPからお買い求め頂けます!

ヨロコビセルブ 検索

<http://www.yorokobi-selp.com>



特定非営利活動法人 香川県社会就労センター協議会は、
障害者の就労支援活動を行っています。