






平成29年度 第5回開成町ブランド認定産品及び審査会講評

	産品写真	産品の名称	申請者	産品の説明	講評
1		弥一そば	The WILD FARM 柳川 恒	弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げました。そばの風味と、のど越しの良い麺に仕上がっています。	弥一芋を使用したパウダーというアイデアが特徴的である。お土産品としてだけでなく、店舗でも取り扱ってもらえるよう普及して行ってください。
2		弥一うどん	The WILD FARM 柳川 恒	弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げました。弥一芋の風味と、少し黒めの、のど越しの良い麺に仕上がっています。	弥一芋を使用したパウダーというアイデアが特徴的である。お土産品としてだけでなく、店舗でも取り扱ってもらえるよう普及して行ってください。
3		開成町酒米団子	ふれあいサークルすずろ 畠山 光子	瀬戸酒蔵の酒米を使用して、炭火焼きします。 (甘味噌のたれ) ※大豆入り	食感が良く美味しいです。 瀬戸屋敷内の囲炉裏で焼くことができれば、観光資源として評価できると思います。
4		あしがらナン茶	インド・ネパール料理 プラシッダ サルマ・ビスヌ	開成町にも茶畑があり、神奈川を代表するブランドである『足柄茶』をスパイスとして、活用した足柄茶の風味が楽しめるナン。	足柄茶をスパイスとして使うアイデアは良く美味しい。今後、商品から開成町がイメージされるよう工夫が必要だと思います。
5		弥一芋カレーパン	ベーカリーアスラン 佐藤 陽平	粘りがあって、しっとり甘い開成弥一芋の特長をカレーと合わせて、パンにしました。弥一芋の旨味がスパイスとも良く合います。	弥一芋が形で入っていて、芋の良さが出ていて美味しいです。他方から来られる方が買えるようにした方がPRにも繋がると思います。季節限定はレア感があり、かえって評判になると思います。