



宮城

枝豆の瑞々しい
「ぶにゅぶにゅ」食感と風味そのまま
宮城県産食材を生かした
スイーツをラインナップ!

パレット

「ずんだ」と聞いてすぐ「枝豆」
「宮城県」を連想された方は、かな
りの宮城通あるいは宮城県ご出身
だろうか？

塩味で茹でたおつまみイメージ
の枝豆であるが、宮城県民は昔か
ら枝豆の「餡」をスイーツ材料と
して使う。パレット(築館本店・
宮城県栗原市築館伊豆、高橋寛社
長、電話0228・222・8010、
FAX0228・233・6097、
<http://www.palette-b.co.jp/>)で
は、地元産の新鮮な枝豆を贅沢に
使用したずんだスイーツを和洋に
展開している。
和菓子系では、枝豆の鮮緑色が



ずんだ好きの方にこそ!一味違う『ずんだ淡餅・ずん』



『ラ・ずんだ』

淡く透けるなめらかな餅のど越
しとずんだの風味が濃厚な『ずん
だ淡餅・ずん』や、ずんだ餡に柔ら
かい白玉を入れたぜんざい風『雪
んこくるみずんだ』がおすすすめ。
洋菓子系では、地鶏の有精卵を使
用したマドレーヌの生地はずんだ
餡を注入してふんわり焼き上げた
『フ・ずんだ』で、宮城の食文化と
フランスの伝統菓子とのコラボが
楽しめる。

変り種は『ずんだジャム』。栗原
市一迫の農場と契約、減農薬で栽
培された枝豆を朝摘みし、茹で上
げて急速凍結する同社独自の製法
で栄養素や風味を損なわずに仕上
げた。宮城の伝統食をよりおいし
く手軽に、アイデア次第で和洋間

わずお料理の
幅が広がる。商
談会では有名
百貨店のバイ
ヤーから逆指名
がかかるほどの
珍しさとクオリ
ティー、皆様も
一足早くお取り
寄せを!



上品な味わい『雪んこくるみずんだ』



珍しい『ずんだジャム』

商品ライン
ナップのご確認
とご注文は、検
索サイトで「築
館パレット」
と検索し「石窯
パン工房・ケ
ーキの店パレ
ット」からお入
りください。