



# 雑穀プレスケーキ

## 【秋保蕎麦ボンケツト】

秋保野尻地区に古くから受継がれてきた  
希少な「秋保在来種」蕎麦100%の雑穀焼菓子です。



### <蕎麦粉の部位を使い分けた3種類>

部位によって変わる「味・食感・色」!

蕎麦粉100%だからこその味わい。

粒のまま入れた雑穀のぷちぷち感もアクセントに。

#### 【田舎蕎麦風】(一番粉70% 甘皮30%)

(ひえ・黒糖入)

~蕎麦の香り・食感が十分に感じられる  
生地、黒糖のコクがプラスされた逸品~

#### 【十割蕎麦風】(甘皮100%)

(きび入)

~甘皮のしっかりとした食感と、口に  
広がる蕎麦特有のヌメリ感~

#### 【更科蕎麦風】(一番粉100%)

(あわ入)

~口当たりの良い上品な蕎麦菓子~

#### こだわりの原材料

- ・秋保野尻 蕎麦粉(石臼挽き)
- ・菜種油
- ・てんさい糖
- ・岩手県産きび・あわ・ひえ
- ・海ほいのち につぼんの海塩
- ・自家製塩麴(宮城県産米麴)
- ・沖縄県産黒砂糖
- ・アルミニウムフリーBP

\*小麦粉・卵・乳製品不使用

\*一番粉:そばの実を挽いた時に一番最初に粉になる蕎麦の中心部分。白い蕎麦粉。

\*甘皮:殻の次に有る種皮部分。蕎麦の香りが一番強い。