

2024年 2月22日

仙台ターミナルビル株式会社

ササニシキの復活を掲げる農家と製菓衛生士を学ぶ学生のコラボ

## 「ササニシキ イイシキ」期間限定出店

～聖和学園短期大学の学生が開発した米粉 100%使用の焼き菓子販売～

仙台ターミナルビル株式会社(本社：仙台市、代表取締役社長：松崎哲士郎)が運営するエスパル 仙台 東館 2F 伊達のこみち前特設スペース(所在地：仙台市青葉区中央1-1)に、2024年2月26日(月)・27日(火)の2日間限定で「ササニシキ イイシキ」が出店いたします。かつて東の横綱と呼ばれた「ササニシキ」の復活を想う農家により始まった「白石産ササニシキ復活プロジェクト」。そのプロジェクトを実現するために聖和学園短期大学(仙台市泉区南中山5丁目5-2)の製菓衛生士の資格を目指す学生が1年かけて「白石産ササニシキの米粉」を開発。その米粉を使用したオリジナル焼き菓子を期間限定で販売いたします。

### 【概要】

- 1 店舗名 「ササニシキ イイシキ」
- 2 期間 2024年2月26日(月)・27日(火)
- 3 営業時間 10:00～20:00
- 4 店舗紹介 聖和学園短期大学製菓衛生士養成課程に通う2年生が「父親が白石産ササニシキ復活プロジェクトのメンバー」であることをきっかけに、昨年6月から卒業研究として「白石産ササニシキ」をテーマに米粉を開発。今回はその開発したの米粉を100%使用したオリジナル焼き菓子を販売いたします。ササニシキの魅力がタップリと詰まった自慢の逸品となっております。

### 【販売商品】

**ササの輪 焼きドーナツ** 1個 180円

しっとり軽い濃厚な味わいのドーナツ。

ササニシキの米粉により、それぞれの味や香りが引き立ちます。

味はプレーン・抹茶・ココア・フランボワーズの4種類。



※画像はイメージです。

**ササの鐘 カヌレ** 1個 220円

純米酒 SASA 秋天を使用したカヌレ。

ほんのり香る日本酒とカヌレの甘さと香ばしさが心を満たします。

形は白石市のシンボル「黒釣鐘」をイメージ。



※画像はイメージです。

**ササの雲 シフォンケーキ 1個 200円**

まるで雲のような、ふわふわであっさりとした甘さのシフォンケーキ。  
 繊細な米粉の甘さと食感が茶葉と良く絡み合います。  
 味はプレーン・抹茶・紅茶・かぼちゃの4種類。



※画像はイメージです。

**ササの実り スノーボールクッキー 1個 230円**

ササニシキの米粉ならではの、優しい香りと甘さがクセになるスノーボールクッキー。  
 口に入れた瞬間にほろほろとほどける食感ほまるで雪のよう。  
 ササニシキのおいしさを詰め込んだ実り豊かなクッキー。



※画像はイメージです。

【実施箇所】

東館 2F



東口

仙台駅東口自由通路

西口

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ先＞

仙台ターミナルビル株式会社 ショッピングセンター事業本部 エスパル仙台 担当：小野寺・杉山・山崎

TEL：022-267-2111 Fax：022-227-3380

◎本プレスリリースは、エスパル HP でもご覧いただけます。(http://www.s-pal.jp/)

◎本プレスリリースは、2024年2月22日(木)時点の情報です。今後、変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。