



総合学科美術デザイン系列 デザインを担当したクッキー発売



月山高原で生まれた小麦粉「月山の粉雪」使用 クッキー「まゆひめ」新発売

鶴岡・手づくりクッキーおからや第3弾

ネーミングや
シールデザイン **地元高校生が考案**

おから入りクッキー「おからつき」で知られる鶴岡市若葉町の「手づくりクッキー おからや」は29日、月山高原の小麦で作られた小麦粉「月山の粉雪」を使用したクッキー「まゆひめ」を新発売した。第2弾の「こまもん」から12年ぶりの新商品となるという。

おからやは、特定非営利活動法人花の木（茂木薫理事長）が運営する就労継続支援B型の福祉サービス事業所。クッキーの製造と販売を行う「クッキー班」、クッキーのカード作成や工業用ブラシの仕分け作業などを行う「工房班」、ダイレクトメールや新聞などの配達・ポスティングなどを行う「メール便班」があり、

利用者約15人と6人の職員が働いている。地元高校からのコラボレーション依頼を受け、昨年度は羽黒高校がLINEスタンプの制作、本年度は鶴岡中央高とコラボした新商品のクッキー「まゆひめ」

鶴岡中央高校が会社概要のパンフレット作成と動画撮影などを予定している。打ち合わせの中で「月山の粉雪」を使った新商品開発が持ち上がり、ネーミングやシールのデザインなどを高校生が考え、ポスターも作成した。

「まゆひめ」は、焼き上がりが直径5センチほどの丸型クッキー。「シルクの里」で生まれたことから「まゆひめ」と命名。まゆをイメージした形のシールを貼ることで働く人の包装作業の簡素化を図った。5個入りで税込み300円。現在は「おからや」売店のみでの販売だが、今後は商品を置いてくれる店舗を拡大していくという。

おからつき一発売から35年余り。茂木理事長は「ザクザクとした食感が特徴のおからつき」とは違い、シルクのような滑らかな口どけのクッキーとなった。多くの人に味わってほしい」と話していた。「まゆひめ」の注文はおからやへ電話0235(25)3460で、電話またはファクシミリで受け付けている。営業時間は午前9時から午後5時まで。第3土曜日と日曜・祝日休業。店頭での受け渡しとなるが、数によっては配達も行うという。

荘内日報

掲載：令和6年8月2日