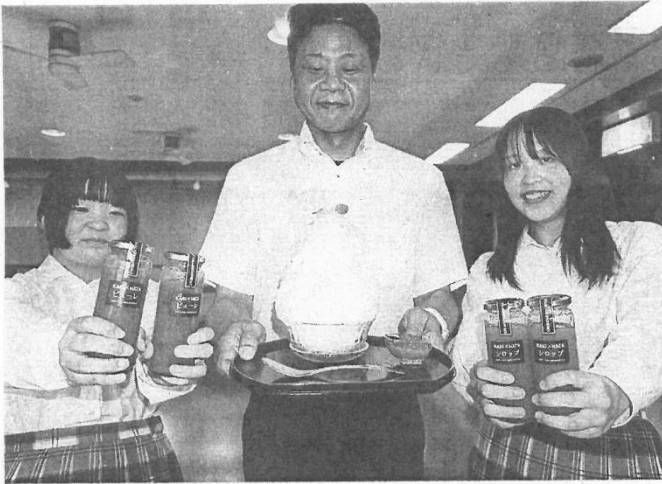


# 畑地区の獣がい催しで収穫

## 東雲高×大福堂「柿」氷 13日から提供



篠山東雲高校と和菓子店「大福堂」(本店・北庵)で提供している、ふ新町)が、サルが食べにわふの氷を高さ20センチほく前に収穫する「獣がい」に盛った人気のかき氷。対策イベント「さるのラインナップ」に加え「はた合戦」(みたけの。砂糖漬けにしたシ里づくり協議会主催)で、ロップをかけ、柿の食感収穫した富有柿をシロップが残るピューレを添えプにした、かき氷「KA KIXHATA氷(かき 同店の 専務はたごおり)」を共同開(48)が篠山ロータリー発。13日から同店内の茶クラブの社会奉仕委員長として「獣がい」対策を

### 100食限定 ピューレ添え食感残す

支援し、今年2月の「柿スイーツレシピコンテスト」(市主催)の審査委員を務めた。レシピに使用する柿の加工品を同校が提供した縁で、共同開発の話が出た。

シロップ作りに取り組んだ、同校の さん(3年、篠山中出身)と さん(同、篠山東中出身)は、何度も小林専務に試食をしても

らい、「甘過ぎず、柿の風味が残るよう、グラニュー糖の量を調整するのに工夫した」という。1100円。約100

食限定。提供は8月末までの予定だが、なくなり次第終了。

同茶房の営業時間は午前9時〜午後4時。火曜定休(今月は17、24日も休み)。同店(0120・01・0453)。

「獣がい」対策イベントで収穫した柿を使った、氷にかけるシロップとピューレを持つ高校生と、共同開発した大福堂の専務(丹波篠山市北新町で

2024年7月11日

丹波新聞