

ジュエルスイーツ

宝達高校家庭部では、2010年より地元特産品を活かしたスイーツの開発に取り組んでいます。生徒が考案したレシピをもとに、宝達駅前にある菓子店「松月堂」が商品化し、2011年3月に「ロール慶次」「末森の風」「永福（ながとみ）大福」、同年9月に「Mt. 宝達 雪景色」、2013年10月に「オムタン」、2015年3月に「前田慶次の末森菓っ選」、そして2020年2月に「トマトinトマト～オムタンの宝物～」が誕生しました。

前田慶次の かせん 末森菓っ選



オムタン型は、「はと麦茶の粉末」を、宝達山型は「チンゲン菜のシロップ漬け」を、オムタン号（UFO型）は、「いちじく」を練りこんで焼き上げました。宝達志水町の宝たちをクッキーに仕上げました。

末森の風



宝達くずとはとむぎ茶を練ったくず餅の中に、能登大納言がたっぷり入っています。

トマトinトマト オムタンの宝物

新作



中には志宝トマト果汁の寒天ゼリー、周りは宝達葛のプルプルくず餅。冷菓でも凍らせても美味しいオムタンの宝物です。

オムタン



しっとり焼き上げたパンケーキの生地、いちじくの白あん、トマトとチンゲン菜のゼリーを入れました。

Mt. 宝達雪景色



いちじく、アーモンド、能登大納言が入ったずっしりしたパウンドケーキです。

2011年 石川じわもん
スイーツコンテスト入選

ロール慶次



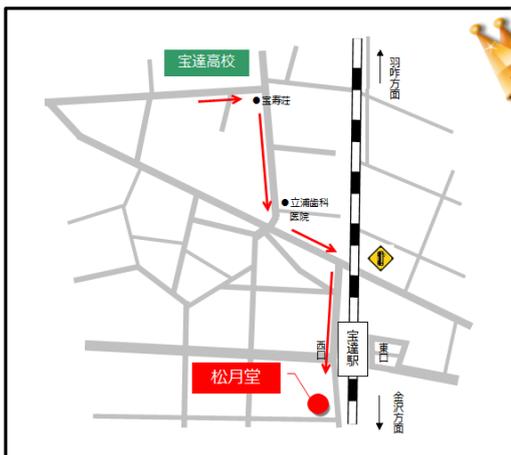
いちじくジャムや抹茶くず餅、季節の果物を、抹茶で色つけしたしっとりスフレ生地で巻きました。

2011年 東京・池袋ニッポン全国
おやつランキング8位

永福大福



赤ワインを練りこんだ餅に、いちじくのワイン煮とあんこがぎゅっと詰まった。



石川県立宝達高等学校

〒929-1394

石川県羽咋郡宝達志水町今浜ト80番地

TEL 0767-28-3145

FAX 0767-28-4056

E-mail houdah@ishikawa-c.ed.jp

