

# 福島県富岡町お土産品開発 パッションフルーツ×めひかりチョコ 「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」連動企画 東京・日本橋ふくしま館で試食発表会 2025年2月28日（金）午前11時～

14年目を迎える東日本大震災と東京電力福島第1原子力発電所事故からの復興に向け、福島県富岡町、いわきチョコレート（福島県いわき市）、サン・クリーン（福島県富岡町）、産経新聞社（東京都千代田区）は共同で、富岡町の特産品のパッションフルーツを使ったお土産品「めひかり“果実”チョコ 富岡パッションフルーツ」を開発しました。福島県の特産品を使ったスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」（共催・福島県大熊町、富岡町、楡葉町、広野町、産経新聞社）と連動した企画。チャレンジカップの審査員を務める人気洋菓子店「パティシエ・シマ」のオーナーシェフ、島田徹氏が監修しています。

富岡町では震災後、土木業を営むサン・クリーンの高橋雅裕社長が新しい特産品を作って地元を元気にしたいと、パッションフルーツの栽培に乗り出し、町役場とも連携してPRや販路拡大に取り組んでいます。「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」は、富岡町のパッションフルーツのほか、大熊町のキウイ、楡葉町のサツマイモ、広野町のバナナの4部門を設け、全国の高校生を対象にレシピを募集。昨年8月に福島県のサッカー施設「Jヴィレッジ」で決勝大会が行われました。

チャレンジカップと連動して、福島特産の魚介のメヒカリをモチーフにした「めひかり塩チョコ」を販売している「いわきチョコレート」がパッションフルーツを使ったお土産品の開発を行い、「めひかり“果実”チョコ 富岡パッションフルーツ」が完成しました。めひかりチョコの果実シリーズの第1弾として発売します。発売に合わせて、2月28日午前11時から東京都中央区の「日本橋ふくしま館 MIDETTE（ミデッテ）」で試食発表会を開催します。

※一部富岡町産以外のパッションフルーツも使用。

Chocolat  
aux Fruits  
de La Passion



## めひかり“果実”チョコ 富岡パッションフルーツ

魚のメヒカリの形をしたカカオ58%使用のビターチョコレートで、パッションフルーツのキャラメルを包み込みました。パッションフルーツのピューレと生クリーム、カカオバターを丁寧に煮詰めて作ったキャラメルは、パッションフルーツの甘酸っぱい味わいとフルーティーな香りが生かされ、ビターチョコとの相性は抜群です。メヒカリは、いわき市の「市の魚」にもなっており、地元でよく食われています。「めひかり塩チョコ」は、2006年の発売からのシリーズ累計販売数が95万箱を超えるヒット商品。いわきチョコレートの柳沼大介社長は「一口食べると誰もがビックリするくらい、さわやかなチョコに仕上がりました」と話しています。

# 「めひかり”果実”チョコ 富岡パッションフルーツ」試食発表会

開催日時：2025年2月28日午前11時から

開催会場：日本橋ふくしま館 MIDETTE

(東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋太洋ビル1階)

出席者：いわきチョコレート社長 柳沼大介さん

いわきチョコレートパティシエ 草野晃子さん

サン・クリーン社長 高橋雅裕社長

パティシエ・シマオーナーシェフ 島田徹さん

フランス菓子・料理研究家 大森由紀子さん

実施内容：先着100名に1個を試食提供

50箱（1箱10個入り1,593円）を限定販売



## 「PATISSIER SHIMA」(パティシエ・シマ) オーナーシェフ 島田徹

「A. ルコント」勤務後、渡仏。約5年の滞在後、帰国。「パティシエ・シマ」オーナーシェフとして伝統を大切にしつつ、表現方法と美味しさの調和を考えながら、新たな価値の創造を追求。



## 富岡町のパッションフルーツ

富岡町で生まれ育ち、土木業を営むサン・クリーンの高橋雅裕社長が、温暖な富岡町の気候を生かし、南国のフルーツを町の特産品に育て、復興に役立ちたいと、2020年に栽培を始まりました。手作業で一つ一つ受粉作業を行い、有機栽培で丹精込めて育てたパッションフルーツは、フレッシュな香りと、絶妙な酸味と甘味が楽しめます。



## スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ

高校生パティシエ日本一を決める「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」(主催・産経新聞社)の姉妹コンテストとして開催。東日本大震災と原子力災害からの復興応援を目的に、大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、檜葉町のサツマイモ、広野町のバナナのおいしさと魅力を多くの人に知ってもらおうと、昨年8月に福島県にあるサッカー日本代表のナショナルトレーニングセンター「Jヴィレッジ」で決勝大会が行われました。全国高校生を対象に、キウイ、パッションフルーツ、サツマイモ、バナナのいずれかを使ったスイーツのレシピを募集。721組の応募の中から、食材ごとに3組計12組の出場者を決定。決勝大会では大熊町賞、富岡町賞、檜葉町賞、広野町賞を選出し受賞者に審査員を務める超一流パティシエと一緒に、各食材を使ったスイーツを開発する副賞が贈られました。

