

# 三重のピカ1

## 株式会社 花匠

新シリーズ  
三重県に本社のある企業の  
ピカ1商品を紹介しします。



### ピカ1 七の花せんべい

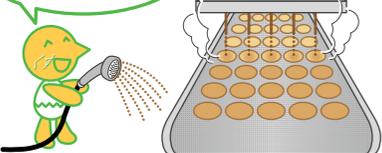
#### 伊賀を元気に!

2010年秋、(株)花匠は一般流通にはほとんど出回ることがない貴重な伊賀産エクストラバージン菜種油「七の花(なのはな)」を使用した「七の花せんべい」を商品化しました。菜種油「七の花」は三重大学と伊賀市と企業とが連携した、「伊賀市菜の花プロジェクト」で生産されたものです。国内で唯一その油を100%使った「七の花せんべい」は伊賀を元気にしたい!という想いが生んだ一品で、米の粒が入った生地

の香ばしさと、「七の花」のコクと甘みがとてもマッチしています。



焼き立ておせんべいに七の花特製のお水を「ちゅーんっ」とシャワーがけするんだよ



#### こだわって作ってますからっ

開発の段階で三重大学も協力し、焙煎した七の花オイル、生搾りの七の花オイル(エクストラバージンオイル)、通常味付けに使われているサラダ油の3つの油の酸化スピードを調べました。結果、通常使用されているサラダ油と比べ焙煎オイルは酸化が早く、生搾りの七の花オイルについては遜色ないという結果が出ました。生食用として評価の高いこのオイルを使用した事でこれまでにない旨味たっぷりのおせんべいが生まれました。

# SPOT.....

~お米の国のお菓子「おせんべい」。その魅力を引き出し、花のように咲かせたいという想いから花匠は生まれました。~

創作せんべい工房



所在地/〒518-0809  
三重県伊賀市西明寺中尾谷2313  
代表者/代表取締役社長 鈴木克幸  
事業内容/菓子の企画販売  
企業理念/みんなの笑顔のために  
【URL】http://www.rakuten.co.jp/hanasho/index.html

### 伊賀市菜の花プロジェクトとは



#### 花のような笑顔に

新しいおせんべいの切り口を模索し、「従業員もお客さまもみんな笑顔になってほしい」という理念のもと、伊賀産菜種油を使って「地産地消」に参加している「花匠」。今後は伊賀産のゴマやベニバナから作ったオイルを用いた煎餅を開発し、「伊賀が活性化するひとつのキッカケになればいい」と考えているそうです。これからも「美味しいモノづくり」、頑張ってください。



永井 レポーター

他にも楽しい煎餅がいっぱいのお花匠さん! 今回の取材でお煎餅の魅力を再発見できました!

永井 鷹創(三重大学生物資源学部 生物園生命科学科1年)

# CLUB CIRCLE.....

## アーチェリー部

活動は  
毎週月曜日・水曜日・木曜日 16:30~18:00  
毎週土曜日 9:00~12:00  
活動場所/アーチェリー場

こんにちは、アーチェリー部です。皆さんはアーチェリーという競技を知っていますか?アーチェリーとは男子で最長90m、女子で最長70m先にある的にめがけて矢を放つ競技です。現在、部員数は男子24人、女子9人で3月にある全日本学生アーチェリー王座決定戦出場を目標に活動しています。夏にはプールやキャンプに行ったり、冬にはスキー旅行に行くなど様々なイベントもあり、部員が多いこともあってにぎやかに活動しています。珍しい競技なので馴染みは薄いと思いますが、興味のある方は是非見学に来てください!場所は大きな風車



代表 羽尾 祐輝  
(人文学部法律経済学科3年)

【URL】http://www10.atpages.jp/youkyuubu/NEWtop.htm

# クラブ・サークル

## ジャグリングサークル「ジャグリアーノ!」

活動は  
毎週水曜日・金曜日 14:30~19:00  
毎週日曜日 14:00~18:00  
活動場所/講堂前(雨天時は講堂裏)



こんにちは、ジャグリングサークル「ジャグリアーノ!」です。現在、私たちは1年生から3年生まで男女合計85名で活動しています。「ジャグリアーノ!」は2年前にできたばかりの新しいサークルで、メンバーの9割以上が大学に入ってからジャグリングを始めました。男女比は2:1です。

「ジャグリング」とはいわゆる大道芸!たった5分で人を「おおー!」と言わせる技を習得でき、必死にやるというものではなく、遊んでいるうちに上手くなれます(笑)。私たちと一緒にジャグリングをやってみませんか?詳しくは以下のホームページをご覧ください。演技動画やPVもあります!出演依頼も受け付けています!

ジャグリング道具は十数種類!



代表 亀井 大輝  
(工学部電気電子学科3年)

【URL】http://sky.geocities.jp/juggliano/