

報道関係各位

株式会社西和賀産業公社

新メニュー情報

“西和賀産わらび粉を使った” 世界一長いわらび餅

「なんげえ〜くて、めんこい！西わらび餅」 発売

3月9日（日）より道の駅 錦秋湖 レストランで、1日10食限定



株式会社西和賀産業公社（岩手県和賀郡西和賀町川尻）が運営する「道の駅 錦秋湖」レストラン（同町杉名畑）にて、3月9日（日）より新メニュー「なんげえ〜くて、めんこい！西わらび餅」を発売いたします。

西和賀町を代表するブランド山菜「西わらび」。その根茎から取れる「西わらび粉」は、本わらび餅の材料として珍重されており、西和賀町は全国でも数少ない生産地です。根の重量のわずか5%しか取れないわらび粉をさらに1年寝かして作る希少な食材です。

その希少な「西わらび粉」を使用して練り上げた本わらび餅を長さ50cmに仕立て、お好きなようにちぎってお召し上がりいただくメニューを企画・開発しました。ふわふわ、もちもち、とろっと食感の本わらび餅を好きなだけ、お口いっぱい頬張っていただける贅沢なわらび餅です。

「めんこい」は、東北地方の方言で「かわいい」「愛おしい」などの愛情表現に使われます。「西和賀産わらび粉&わらび餅の美味しさを全国に伝えたい！」その熱い想いで道の駅スタッフが企画したわらび愛のこもった“めんこい”一品を、ぜひご取材ください。

## ■ 「なんげえ〜くて、めんこい！西わらび餅」商品概要



発売日：2025年3月9日（日）

販売数：1日につき限定10食

価格：2,800円（税込）

\*約4人前、シェア可能

\*食べきれない場合はテイクアウト可能

内容：長いわらび餅（きなこ）、緑茶付き

味変用の調味料 [黒蜜、オリーブオイル、塩]

販売場所：道の駅錦秋湖 レストラン

### ご家族と、お友達と、楽しく！ ～五感で楽しむ西和賀のわらび餅～

本商品は、通常細かく切って食べやすく提供されるわらび餅の常識を覆す、長さ50cmの超ロングサイズに仕立てたわらび餅です。お食事用手袋をご用意していますので、手でちぎりながらお召し上がりいただけます。また、ナイフ&フォークもご用意しています。分量はおよそ4名様分となりますので、家族やお友達、恋人など、あなたの“めんこい”方々とわいわい楽しんでください。

また、わらび餅はほのかな甘味がついており香ばしいきなこを纏っていますが、食べ飽きないように味変用の調味料を付属しています。スタンダードに「黒蜜」、意外なおいしさの「オリーブオイル」「塩」もぜひお試しください。

西和賀でしかできない、本物のわらび粉を使った高級わらび餅を思う存分ご堪能いただけるユニークな一皿に仕上げました。

### 希少の極み「西わらび粉」でつくる、極上のわらび餅

市販のわらび餅はイモなどのデンプンから作られているものがほとんどですが、本物のわらび粉で作られるわらび餅は、ぷるぷるした弾力にとろとした口溶けが絶品。特に西和賀産のわらび粉は丁寧な精製を重ねるため純度が高く雪のような白さとなり、練りあげたわらび餅は澄んだ黄金色になるのが特徴です。



### 職人技による、できたて食感のわらび餅

独自に研究した原料配合、練り上げ方法など、西和賀の菓子職人の技により、作りたての美味しさそのままご提供します。今回の「なんげえ〜くて、めんこい！西わらび餅」は、西和賀町・湯本の工藤菓子店に製造を依頼しました。西和賀のわらび粉とわらび餅、職人技の掛け合わせによる極上のわらび餅です。



## 1. 顧客ターゲット【新しいものが好きな方、チャレンジしたい方へ】

人によっては非常識と思われてしまいそうな超ロングわらび餅。新しい視点でわらび餅の魅力を伝えたいと大真面目に企画しました。既成概念を超えた新しいものにチャレンジしたいお客様へおすすめします。また、手袋をご用意しておりますので、長いわらび餅を持ち上げたりと、SNS映えする写真もお撮りいただけます。それぞれにわらび餅の楽しみ方を発見していただけたら幸いです。

## 2. コンセプト【西和賀のわらび粉とわらび餅をもっと広く伝えたい！】

コンセプトは、まず「長い」こと。お客さまに驚いていただくために、世界一長いわらび餅を作ってみよう！というスタッフのアイデアから始まりました。豪雪地、西和賀町の地域資源である「西わらび」、そして「西わらび粉」その粉を使った「わらび餅」の美味しさをもっと多くの方へ伝えるために、インパクトのあるユニークな提供方法を道の駅スタッフで話し合い、企画しました。

## 3. 強み【西和賀産わらび粉と西和賀の菓子職人による、ここでしかできないコラボわらび餅】

わらび粉の精製は大変手間と時間のかかる作業のため、国内で製造している地域は数ヶ所しかありません。その中でもわらびの親株の管理から、栽培、わらび粉の加工、わらび餅の最終商品まで一貫してできるのは西和賀町が唯一です。わらび粉を生産する株式会社やまに農産（西和賀町槻沢）、そしてわらび餅を作る町内菓子店3店舗（工藤菓子店、お菓子処たかはし、雪国のだんご屋 団平）により「わらび餅の里づくり協議会」を結成し、西和賀産わらび粉とわらび餅の振興に取り組んでいます。

## 4. リリースのポイント

- ・常識を覆す、長さ50cmの超ロングわらび餅
- ・感触と味変を楽しみながら食す、わらび餅の新しい食べ方提案
- ・希少な西和賀産のわらび粉を西和賀の職人が練り上げた本格わらび餅

### ■店舗・会社概要

店舗：道の駅 錦秋湖 レストラン

住所：〒029-5500 岩手県和賀郡西和賀町杉名畑44地割264

TEL. 0197-84-2990

営業時間：レストラン 11:00～15:00 (L.O 14:30)

売店 9:00～17:00

法人：株式会社 西和賀産業公社

ウェブサイト：<https://www.nishiwaga.biz>



報道関係のお問い合わせ先：道の駅 錦秋湖 担当：増岡（マスオカ）

TEL. 080-8207-7032 Eメール [info@nishiwaga.biz](mailto:info@nishiwaga.biz)

\* 道の駅錦秋湖は修繕工事のため、2月18日(火)～2月27日(木)まで休業いたします。休業中も上記増岡携帯電話までご連絡ください。

## ■ 商品写真



商品全体



西和賀のわらび餅ならではの柔らかさ



手でその感触をお確かめください



好きな分量をちぎってお召し上がりください



透明感のある美しい金色は  
西わらび粉によるもの



味の変化を楽しめる調味料も付属。  
スタンダードな「黒蜜」と、意外なおいしさの「塩&オリーブオイル」