

# じもと めいさんびん 地元の名産品で、おみやげを作っています

設立 2006年  
従業員数 570人  
(グループ全体)

かぶしがいいや  
株式会社 マツザワ

下伊那郡高森町下市3123番地 TEL 0265-35-2333 FAX 0265-35-2939 <http://www.matsuzawa.gr.jp/>



## 地元の気持ちと人の気持ちを、「おみやげ」というカタチにして伝える。

おみやげとは、「土から産まれる」でお土産と書き、それぞれの地域で産まれた物のことを言います。そこでマツザワでは地域で産まれた物を原料として、使用したお菓子や惣菜などを考えて大切に作り、それらを地域のおみやげ品として売っています。マツザワのおみやげには、「ありがとうの気持ちを、おみやげというカタチにして伝えたい!」という想いが込められています。

## 飯田・下伊那でとれた、おいしいりんごを使った「りんご乙女」



マツザワを代表するおみやげの「りんご乙女」は、すごくうすく切った生のりんごを、生地こねにのせてプレス焼きで仕上げたうす焼きのクッキーです。りんごらしいさわやかな香りとあますっぱい味のお菓子です。りんご乙女を作るために、飯田・下伊那の50軒ほどの農家さんに協力してもらい、いろいろな工夫や技を使って作っています。



## 「りんご乙女」ができるまで

### ① りんごの収穫



飯田・下伊那の農家さんと打合せしてりんごを集荷します。りんご乙女の原料のおよそ半分は、味は変わらないけれど育てる時に間引きした「摘果りんご」を使い、地域の大切な資源として活用しています。

### ② 集荷・輸送

### ③ 材料づくり

工場では専用の機械でりんごを洗うすく切ります。別の所では、すりおろしたりんごもいれて、クッキーの生地を作ります。

### ★ 検品

焼き上がりや箱に詰める時、箱詰めした完成品も、人の目でいねいにチェックしています。

### ④ 焼き上げ



プレス焼きの機械

クッキーを焼く機械には鉄板がいくつも並び、ゆっくりと動きながら自動で生地を4ヶ所に並べます。その生地の様子を見ながら、うすく切ったりんごを職人技ですばやく正確せいじやくにのせて、もう1枚の鉄板ではさんで焼く「プレス焼き」で仕上げます。

### ⑥ 完成・出荷



世界の人にも、認められているってことだね。

こうしてできたりんご乙女は、国際優秀味覚コンテストで最高賞を受賞しました。



今度おみやげをもらったら、ちゃんとおれいを言わなくちゃ!!

## 他にもこんな「おみやげ」を売っています

**市田柿ミルフィーユ**  
江戸時代から知られている飯田名産の高級和菓子「市田柿」を使い、ほし柿が苦手な子どもでも食べやすいです。



**白い針葉樹**  
ホワイトチョコをラング生地ではさんだ、30年以上の歴史があるお菓子。そのおいしさが世界でも認められ、モンドセレクション※の金賞を連続受賞するほどです。



マツザワではりんご乙女の他にも、とても飯田らしいおみやげがたくさんあります。そしてみなさんがなんとなくもらうおみやげには、自分たちの住むまちや人を大切に想う心が込められているのです。

※モンドセレクションとは、食品をはじめとする商品を審査(しんさ)して、世界のすぐれた商品を表彰(ひょうしょう)する所です。表彰されると世界で認められたあかしになります。