

びよどら 新名古屋土産に



開発に携わった「びよどら」を手にする愛知淑徳大の学生ら＝千種区の星が丘テラスで

愛知淑徳大生ら

和菓子店と開発

名古屋名物のスイーツ「びよりん」をモチーフとしたどら焼き「びよどら」を、愛知淑徳大(千種区)の学生らが和菓子店「花桔梗」(瑞穂区)と開発し、今月発売した。「Z世代」の若者らにも「映えスイーツ」として人気のびよりん。びよどらも「定番土産」となり、名古屋を訪れるきっかけになれば」と期待する。

花桔梗のどら焼き商品

「花どら」をベースに、名古屋コーチンの卵のカスタードを入れ、もっちりとした食感が楽しめる。表面にはびよりんの顔の焼き印が入り、黒基調のパッケージと金色の個包装で高級感を出した。

学生は観光が専門の林大策教授のゼミに所属する16人。名古屋を知ってもらうにはどうしたらいいかを考え、知名度の高いびよりんを生かした土産の開発を考

案。今年夏から、びよりん製造元のジェイアール東海フードサービス(中村区)や名古屋観光コンベンションビューロー(中区)のサポートを受けながら試行錯誤してきた。

1日には千種区の星が丘テラス内の「るるピオエビスリー星が丘」で学生らが販売した。2年の高田京花さん(19)は「今までにない名古屋のお土産を作ることができ、うれしい」と話した。びよどらは5個入りで1696円。花桔梗本店などで販売している。

(下條大樹)

2023年12月5日(火) 中日新聞より
この記事は中日新聞社の承諾を得て転載しています。