

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

種子島民宿はびすま



種子島の最南端・門倉岬の近くにある民宿で作られたパンケーキミックス。
オーナーは、この島に移住し、たくさんの方の自然、たくさんの方の愛情、たくさんのおいしい食材に気付かせてもらいました。
そこで開発した種子島の素材を使い作った、パンケーキミックス。
今までのパンケーキミックスのイメージが覆される楽しさと美味しさです。
ぜひ、お気軽にお問い合わせください！



たねがしまパンケーキ

種子島民宿はびすまの、たねがしまパンケーキ。たねがしまパンケーキは、赤米、お茶、ジンジャーティーの3種類。

卵と牛乳を混ぜて焼くだけで、簡単におうちでも種子島の味を楽しめちゃうパンケーキミックスです。

私たちは食べた人が種子島を感じてもらえるように、種子島のこだわり素材が盛り沢山。

九州産の小麦粉、

サツマイモから取れるでんぷん粉、

サトウキビから作られるきび糖、

種子島の海水から作られた天日塩

これをベースに生地が作られています。

素材の味わい

赤米は縄文時代に日本で最初に栽培されたお米。

玄米の色が赤くて、白いお米と炊くとごはん全体がピンク色に染まってキレイ。

お赤飯のルーツとも言われているのです。

種子島の最南端、種子島民宿はびすまのある南種子町では2000年もの間赤米が栽培されてきた歴史があるのです。

そんな栄養豊富な赤米を砕いてパンケーキの生地に入れます。

すると生地はふんわりもちもちなのに、赤米の食感は普通のパンケーキをはるかに飛び越える面白さ！

プチプチした赤米の食感は噛みごたえがあったり、噛むほどに穀類の甘味が口の中に広がります。

ふんわりもちもちをしつかり噛む、というおもしろい食感。

メープルシロップとの相性も抜群！

そして、ジンジャーティー。冷え性に効く！って話題になった生姜紅茶よ。

種子島のちよつど中心、空港の近くに生姜山という名の集落があります。その、なかわり生姜山農園で無農薬栽培の生姜で作られたジンジャーティーをパンケーキにミックスしました。

袋を開けた瞬間の生姜の香り。

そして焼き上がったパンケーキを一口かじると爽やかな生姜の香りがふわっと広がります。

それから香り高い紅茶のフレイバーが生姜の特徴的なピリッとしたジンジャーティーの香りを楽しんで、もちろんはちみつとの相性も最高。

グリーンの生地が綺麗なお茶。

種子島では緑茶の栽培も盛んです。

地元の循環可能な資源を使って、自家製発酵肥料のみを茶畑に施してお茶作りをする、田上製茶のお茶をパンケーキに使っています。

土からこだわって育てられ、渋み、旨味と深みが三拍子そろったお茶。

それを使用したパンケーキの焼き上がりはナイフを入れるのがドキドキするくらい綺麗な発色のグリーン。

そしてパンケーキからさわやかなお茶の香りがまです飛び込んできます。

お茶のほろ苦さにパンケーキの甘さが際立つ少し大人の味わいのパンケーキ。

これはぜひ、あんこのトッピングも良いです。

バナナアイスや、黒蜜や白蜜も最高です！

はびすまでは種子島に昔からある素材をミックスして、今まで作られたことがないパンケーキ粉を作りました。

種子島は古くからある文化、新しい文化、それを作り出す人間たち。ミックスされることでここにしかない文化や風土が生まれていく島。

これはそんな種子島でしか生まれないパンケーキ。

happy and smile とお届けしたい！



種子島で作られた、きび糖、からいも粉、天日塩、粉末茶を、九州産の小麦粉をベースにもっちりふわふわになるよう考え開発された素材なパンケーキミックス粉。

品名：たねがしまパンケーキミックス (茶)
内容量：200g × 3袋
金額：¥1,749 (税込)



種子島で作られた赤米を使用したおちおち感を味わえる程度に粉末にし、もちもち食感が癖になる。

品名：たねがしまパンケーキミックス (赤米)
内容量：200g × 3袋
金額：¥1,749 (税込)



種子島で作られた、きび糖、からいも粉、天日塩、粉末茶を、九州産の小麦粉をベースにもっちりふわふわになるよう考え開発された素材なパンケーキミックス粉。

品名：たねがしまパンケーキミックス (ジンジャーティー)
内容量：200g × 3袋
金額：¥1,749 (税込)



種子島民宿はびすま

〒891-3705 鹿児島県熊毛郡南種子町西之 6516 ☎0997-26-0333
メールアドレス arigatou@hapisuma-tanegashima.com
ホームページ http://hapisuma-tanegashima.com
FACEBOOK https://www.facebook.com/hapisuma120425
INSTAGRAM https://www.instagram.com/hapisuma2012/