

デーリー東北
2017年(平成29年)11月9日(木曜日)(19)

美しい紫色特徴 食用菊「パープルマム」 商品用ラベルデザイン



お披露目されたパープルマムのラベルを手に写真に納まる関係者

八工大生認知度向上に一役

階上、八戸

階上町の菓子店「ラ・ドゥルセラア美松」(小松國男代表)と八戸工業大が共同開発した、美しい紫色の食用菊「パープルマム」のラベルデザインを披露した。

階上町の菓子店「ラ・ドゥルセラア美松」(小松國男代表)と八戸工業大が共同開発した、美しい紫色の食用菊「パープルマム」のラベルデザインを披露した。5日、八戸市のチノで開かれた発表会でお披露目された、小松代表は「これに手を取ってほしい」と話した。(佐藤雄)

パープルマムは、食用菊の「モッテノホカ」などの改良品種。一般的な黄色い菊に比べ、さっぱりとした味わいで、さくさくとした食感が楽しめる。現在、市内のスーパーなどで販売しているほか、今月、パープルマムを白あんに混ぜたものかやよもぎまんじゅうを発売する予定。

ラベル作成は、菓子発売のタイミングに合わせて、小松さんが同大に依頼。デザインは佐藤美紀さん(19)、杉山舞さん(19)、藤村安里紗さん(19)が担当した。3人は、菊を収穫したり実際に食べたりして、構想を練ったという。加工品用のラベルはお菓子やお茶をイメージし、葉っぱなどをあしらった女性向けに、生花用は和食をイメージし、漢字でさっぱりとした印象に仕上げた。

杉山さんは「見るのも食べるのも新鮮なパープルマムが、多くの人に知ってもらえたらこころを弾ませた。



「パープルマム」の加工品用ラベル(上)と生花用ラベル