

帝塚山学院大学 × ホテル日航大阪 × 喜多林堂 コラボスイーツ開発プロジェクト第3弾

厳選茶葉や梅で作る

有平糖飴



2011年4月よりスタートした帝塚山学院大学人間科学部食物栄養学科【管理栄養士養成課程】の学生、ホテル日航大阪と、飴の老舗喜多林堂とのコラボによるスイーツ開発プロジェクトの第3弾商品として、『有平糖』が発売されました。

農薬はもちろん有機肥料も使わないこだわり茶葉を使用した**紅茶飴**、**抹茶飴**と本場紀州の梅がたっぷりの**梅干飴**の3種類。

ホテル日航大阪2F カフェレストラン「セリーナ」
および1F ティーラウンジ「ファウンテン」にて発売されています。

有平糖

砂糖、水あめ、煮詰めたあめで作ったお菓子。ポルトガルから渡来した南蛮菓子が発展した伝統工芸菓子で、お茶の干菓子に使われます。「アリヘイ」の音はポルトガル語の「アルヘル（砂糖の意）」がなまったものと言われています。