

## “うまキュン”すぎる群馬の推しクッキー ぺこりの『おいしい群馬のおかげですシリーズ』に「焼きまんじゅう」が新登場

株式会社グティの菓子製造部門「ぺこり」は、住宅街にある1坪の小さな工房で無添加クッキーなどの焼菓子を製造。当工房のクッキーは、食品添加物無添加・白砂糖不使用・地元群馬県の“うまキュン食材”にこだわり、毎日ばくばく食べられるおいしさをコンセプトに、多くのお客様にご愛顧いただいております。今回、無添加クッキー『おいしい群馬のおかげですシリーズ』に、「福田さんの小麦のおかげですクッキー 焼きまんじゅう」を2025年夏より追加いたします。本リリースでは新商品の特長と開発背景、先行販売となるクラウドファンディングについてお知らせいたします。

この度、当店の看板商品「おいしい群馬のおかげですシリーズ」に、新商品「福田さんの小麦のおかげですクッキー 焼きまんじゅう」が加わるようになりました。パティシエ・看護師としての経験、そして出産・子育てを通じて“食と健康”への想いを深めた作り手・関口が、地元食材との出会いに感動し、11年にわたる試行錯誤で完成させたシリーズです。今回の新商品は、さらに群馬らしさを感じていただける一品として誕生しました。

焼きまんじゅうは、江戸時代に始まり、二毛作で小麦を大切にしてきた群馬県だからこそ生まれたかけがえのない食文化。小麦粉をベースに、米麹、味噌といった発酵食品をふんだんに使用した、ノンオイル、プラントベースの体にやさしいおやつです。昔ながらの焼きまんじゅうは、米麹をじっくりと発酵させる、味噌だれは時間をかけて煮詰めるなど、大変手間のかかる工程を経て、絶妙なふっくら感と香ばしさ、あまじょっぱさで、群馬県民を魅了してきました。しかし現状では、他県の方に焼きまんじゅうを伝える時、「いい匂いがするんだけど、お饅頭がスカスカなんだよね」など、少し卑下して表現している方もおられます。子どもの頃から共にあり、大好きな方が多い焼きまんじゅうの魅力を、自信をもって発信していきたい。そんなきっかけのひとつになればと思い、今回のクッキー開発に至りました。

商品開発にあたっては、“うまキュン”な「福田さんの小麦」に加え、高崎で400年以上続く老舗「靴屋」さんの“うまキュン”な味噌を使用することで、旨味たっぷり、なつかしくもクセになる味わいに仕上げています。しっかりとした歯ごたえで、噛めば噛むほど群馬の食文化の深さとやさしさを感じる唯一無二のクッキー。1坪の工房に家庭用オーブン3台を積み重ね、一人作業で丁寧にお菓子を向き合っている11年目となるぺこりから、群馬の新しいお土産として、本物志向・健康志向の方々にもご満足いただける商品を、自信をもってお届けします。

また、この夏からの販売に先駆けて、焼きまんじゅう風味のクッキーを一足早くお送りするクラウドファンディングをスタートいたしました。返礼品として「おいしい群馬のおかげですシリーズ」9種のクッキーと、焼きまんじゅう風味のクッキーをお楽しみいただけるプロジェクトは、「つなぐプラス」（ぐんぎんコンサルティング株式会社運営）ウェブサイトよりお申込みいただけます。



クラウドファンディング  
つなぐプラス様サイト

【会社名】株式会社グティ【代表者】関口稔【住所】高崎市中尾町 699-3

【事業内容】ブランディング・菓子製造【HP】グティ：<https://guty.co.jp/> ペこり：<https://pecori.me/>

©プレスリリースにかかるお問い合わせ先は【ぺこり担当：関口】までお願い致します。

TEL：090-5511-0525 Email：contact@pecori.me

※当リリースは、高崎商工会議所が代行して情報提供をしているものです。但し、本書の内容は会員事業所様がご自身で作成しております。本書について商工会議所が責任を負うものではありませんのでご了承ください。

お問い合わせ先：高崎商工会議所 経営支援課 (TEL：027-361-5171)