



① 国産米粉を使った「開運!はっちゃんクレープ」(税込162円)。皮がもちもち、中は生クリームたっぷり
 ② あご(トビウオ)風味が効いた長崎の海のおせんべい「あごさく」(6枚入り・税込540円)。
 ③ 大人気の「出島ミルクチーズケーキ」(税込280円)。種類はプレーン味・にんじん味・いちご味、春頃はアスパラガス味まで♪
 ④ スプーンですくって食べる「かみかみ玄米甘酒」(税込220円)。甘酒ビギナーの方にもオススメ!

Information



ハピネスプリンセス
 〒852-8155 長崎市中国町6-27
 ☎ 095-844-1155
 HP <https://happinessprincess.jimdofree.com/>
 インスタグラム happiness_princess_nagasaki
 営 12:00~18:00
 休 火曜・日曜・祝日

今 までなかった新しい長崎の土産品を!
 長崎らしい土産品の開発にも力を注いでいるという丸山さん。なかでも、今イチ押しの商品が、長崎県産のあごだしを使用したせんべい「あごさく」である。
 「あごの旨味やピリっとした七味の風味が、ビールやハイボールによく合います!甘いものが苦手な方にも好評で、長崎では珍しいおつまみのよう

り(※)の焼き菓子やスイーツを販売する同店。完成までには、何度も失敗を繰り返しながらも試作を重ね、納得のいくまで努力を続けたという。
 「自信を持ってお出ししている国産米粉を使ったクレープ『開運!はっちゃんクレープ』は、モチモチした食感の皮が特徴です。口に入れた瞬間、お米の香りもほんのりします。また、県産のヒノヒカリ玄米を柔らかく炊いて発酵させた玄米甘酒も健康的でオススメのスイーツです」

よ り多くの人に届けたい
 同店自慢の商品は店頭をはじめ、浜町周辺での出張販売やオンラインショップでも販売しているが、これからも積極的に商談会などに参加し、自社商品のPRや販路拡大に取り組んでいきたいという丸山さん。
 「現在、販売している商品をこれからも作り続け、お土産品としてお客様に可愛がっていただけるように育てていきたいです。地元の方々に『あのお店知ってるよ!美味しいよね!』と言ってもらえるようなお店を目指します。また、米粉を使った新たなスイーツ作りにも挑戦しています

なお土産品です」と話す。
 また、人気商品の一つである「出島ミルクチーズケーキ」は、平成28年に「長崎市観光イメージアップお土産品コンテスト 出島・食品部門」で最優秀賞を受賞し、長崎の情報発信に役買っている。

ので、新商品の開発も引き続き頑張っていきたいですね」と笑顔で語ってくれた。
 サクサクした食感が楽しいあごだしのせんべい「あごさく」は、アミューブラザ長崎内「ドラゴンシー」、中島川沿いの「もてなしや2号店」、「石丸文行堂」等で販売中です!
 ぜひ、長崎の新しいお土産品として選んでみてはいかがでしょうか?

※グルテンフリー...小麦粉を使わない食品や、そういった食品を食べる食生活のこと

身 体にやさしい健康的なお菓子を提供

「昔からパンやお菓子を作ることが好きで、元々はパン屋さんで働いていたんです」と話す丸山さんは、パン職人を目指す専門学校を卒業後、東京のパン屋に就職。「当時は体調を崩すことも多く、その時に健康が第一だと気付きました。その後、玄米菜食などの健康食品に興味を持つようになり、健康志向の方やアレルギーなどで悩んでいる人たちのお役に立ちたい!と思うようになりました」
 それから数年後、当時メディアで取り上げられていた海外のカップケーキブームに目をつけ、起業を決意。
 「しっかりとプランや戦略を立てて起業したかったので、まず商工会議所に相談し、『創業塾』に参加しました」と振り返る。準備が整った平成23年にカップケーキを中心としたカフェをオープン。現在は軽食を提供する喫茶店を営業するほか、焼き菓子等の出張販売や長崎の土産品の開発に奮闘している。

ハピネスプリンセス
 代表 丸山 由紀子 さん



米粉のお菓子で健康と幸せなひとときの創造を届ける

今回のがんばってますは、住吉地区・昭和町通電停そばに店を構え、小麦粉不使用のグルテンフリーの焼き菓子やスイーツ、長崎の新たな土産品などを提案する、ハピネスプリンセスの代表・丸山由紀子さんをご紹介します。

