

クロワッサン生地でスタッドレスタイヤの凹凸=スベりにくさを表現！ 西紀サービスエリアで合格祈願スイーツ「無回転焼き」2/1（水）販売 ～中には丹波篠山産の黒豆のあんこを使用するなど、地元愛も感じられるスイーツです～

光明興業株式会社（大阪市中央区難波4-2-1 難波御堂筋ビルディング11階）が運営する西紀（にしき）サービスエリア上り線は2023年2月1日（水）から、受験生の合格を祈願した「無回転焼き」を販売します。一般的な回転焼きと違い、カリッとしたクロワッサン生地を使い、合格を連想させる桜を表面に散りばめました。



■安全を祈願した商品として昨年誕生。無回転=スベらない=合格祈願として新バージョンを開発

「無回転焼き」は昨年12月に販売を開始した無事故・安全を祈願するスイーツです。見た目は一般的な回転焼きと似ていますが、凹凸のあるクロワッサン生地でスタッドレスタイヤを表現し、「滑りにくい=無回転、無事故」を連想させる商品としてご好評いただいております。中には地元・丹波篠山産の黒豆のあんことお餅を入れ、大ききの割に食べ応えもあります。1日の最高売り上げが500個を超えるなどサービスエリア全体としても人気で、新たな名物商品になっております。

今回は「滑りにくいなら合格祈願として召し上がってもらえるのでは」という社内の意見を受け、アレンジしたものを開発。合格を連想させる「桜」の花を表面に載せ、縁起を担ぎました。長距離バスで受験校へ向かう学生や、近隣の受験生、親御さまや学校関係者さまなど合格を目指す皆さまに召し上がっていただきたい商品です。

■「無回転焼き 合格祈願バージョン」詳細

販売期間：2月1日（水）～2月28日（火）

販売価格：税込み350円

内容：通常の無回転焼きに桜の花を載せ、焼き上げました

特典：受験票をご提示いただくと、無回転焼きを1つ進呈

※特典は、5個以上購入のお客さまが対象となります



■「無回転焼き」について

正式名称：「無回転焼き ～いとお菓子 回転焼きで候ふ～」

無回転焼きは「お客さまの安全を祈願」「地元愛を表現」したお菓子です。お客さまの無事故・安全を祈願するほか、地元愛を感じられるスイーツとして昨年12月より販売を開始し、西紀SAの新たな名物として定着しています。

①無事故・安全祈願

無事故・安全をイメージさせるために、クロワッサン生地で凹凸を作り、スタッドレスタイヤの表面を再現しています。実際に手で持って食べていただく際にも凹凸が指にかかり、滑りにくい仕様になっています。

②唯一無二のお菓子

地元愛を表現するにあたり、歴史や文化、丹波篠山という街の特性を生かしたいと考えました。

そこで、丹波篠山の特産品である黒豆のあんこを採用。丹波篠山が伝統を大切にする中で、柔軟に他地域の文化も取り入れてきたことから和と洋を融合させることを考え、和=あんこ、洋=クロワッサン生地とバターを組み合わせました。