【雲仙人】「ものづくり」や「ことおこし」を通じて、雲仙市の良さを引き出している人を雲仙人（くもせんにん）と呼んで紹介しています。

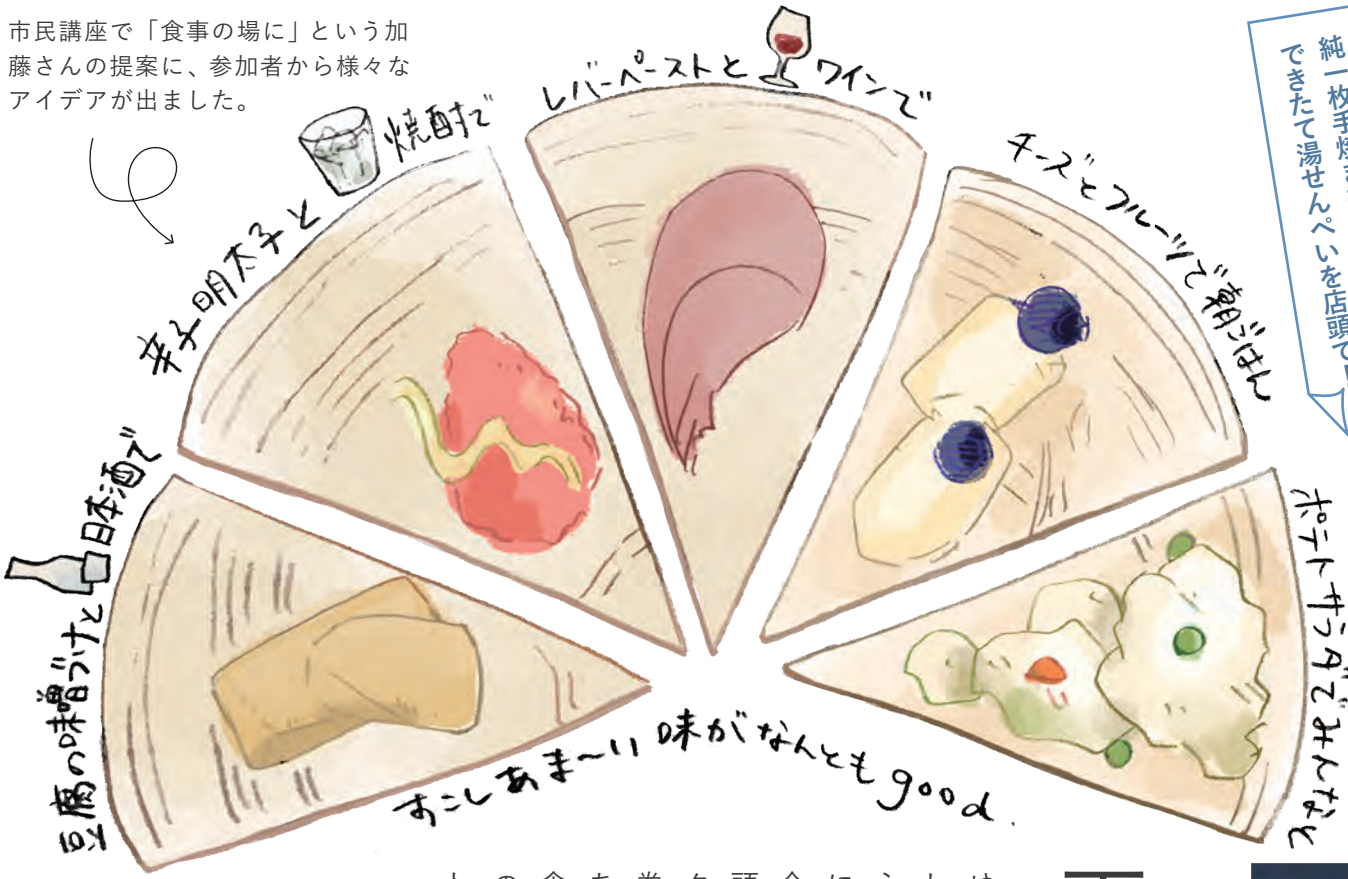
湯せんぺいに、雲仙温泉のイメージをのせたい。

加藤（かとう） 隆太（りゅうた）さん

雲仙湯せんぺい　遠江屋本舗

純一枚手焼きを販売してます！できたて湯せんぺいを店頭で！

市民講座で「食事の場に」という加藤さんの提案に、参加者から様々なアイデアが出ました。



雲仙温泉は明治時代、外国人のリゾートでした。ゆったりとした避暑地としてのイメージを、昔からの土産物「湯せんぺい」に、重ねていきたいです。今も純粋に一枚ずつ、店頭で手焼きしていますが、クリームを挟んだり、葉巻のように巻いたものもあります。これからは、食事やホームパーティーの場で「湯せんぺい」を味わっていただきたいです。

❶【純一枚手焼き湯せんぺい】加藤さん発案のレトロなパッケージ。/800 円
❷湯せんぺいの“端切”を使った、【湯せんぺいグラノーラ】や【湯せんぺいチョコバー】。/185 円〜
❸店頭で焼き立てが食べられます。【湯せんぺい付きソフトクリーム】も。/380 円

雲仙湯せんぺい　遠江屋本舗
●長崎県雲仙市小浜町雲仙 317
●TEL 0957-73-2155 /FAX 0957-73-2156 ●8:30 〜 19:00 /木曜日定休●HP https://www.unzen-yusenpei.com