

栗原・パン菓子店が新技術開発

「ずんだ」 風味長持ち 色も鮮やか

栗原市築館のパン・洋菓子店が、宮城の伝統食「ずんだ」を真空で加工し、色や風味が劣化しない技術を開発した。生ジャムのほか、ペーストを基にクリームを作り、ケーキやパンに用いた商品が人気を呼んでいる。宮城発の「ずんだペースト」を全国の菓子業界に向けても販売する予定で、「ずんだ」で地元栗原をアピールする。

新技術を開発したのサーを導入。これを利用し、色素の分析は、パンと洋菓子を製造してずんだを加工する温などを支援。「通常のずんだ」販売する「パレット」(高橋寛社長)は、色や味を損なうことなく作る。ずんだは次第に緑色に変色するが、この加工法では、できたての黄緑の色がそのまま保たれる(同社)。パレットは欧州から、技術開発に成功した。できたての黄緑の色がそ
真空で食材を切ったり練、県産業技術総合センターの「同セ」つたりできる新型のミキサーが、従来の製法との違いという。

真空加工 ジャムなどに



着色料や保存剤を一切原料に使用している枝豆は、もともとは農家の高橋社長宅の畑で栽培された。来年からは地域の農家に生産を委託し、契約栽培してもらう。

「朝取りした枝豆を当日にゆでられる。農産物が身近に入手できる地の利を生かしたい」と高橋社長。地域で一貫して生産、加工、販売する体制を構築する。

現在、商品として「生ジャムずんだ」「ずんだのモンブラン」「ずんだパン」を販売。高橋社長は「ずんだの原材料の大豆は今、多くが外国産。県内産の大豆で、劣化しないずんだの商品を推進したい」と話す。

ジャムなどは仙台市青葉区の藤崎で十一月五日に開かれる物産展「ウォッチン!宮城フェア」で販売される。連絡先はパレット022628(207)8010。

新しく開発した「ずんだ」を用いたケーキやジャム