



枝豆をジャム風に

宮城産の枝豆をすりつぶして作った「生ジャムずんだ」。

宮城の伝統食「ずんだ」をジャム風に仕上げた。枝豆のきれいな緑色が抜けるのを防ぐため、特殊なミキサーで減圧しながら低温で豆をペーストにした。甘みにグラニュー糖とトレハロースを使い、ゴマ油を加えて風味を高めた。着色料、保存料は不使用。宮城県産業技術総合センターと共同開発した。180g入り、価格は840円。

発売元はパレット（宮城県栗原市、
☎0228・22・8010）。