

加賀野菜を利用した商品開発

佃食品株式会社 常務取締役 直井 武久*

技術開発の背景

石川県の研究機関等で、加賀野菜の機能性が明らかにされています。その体に良い加賀野菜を多くの方に知っていただきたく、手軽に食べていただけるように開発しました。また、現在、加賀野菜は、年間を通しての需要が困難です。そこで、加賀野菜をフリーズドライに加工し、その後、微細粉末にして、年間を通して販売できる商品を開発しました。

技術開発の内容

- ・フリーズドライ加工技術(野菜の前処理方法の検討)
- ・微細粉末の粒子の大きさ
- ・栄養面の持続性
- ・微細粉末の溶解性
- ・食感性
- ・高吸収性
- ・日持ち面の向上(賞味期限をより長く)

製品の特徴

野菜は、毎日、しっかり摂りたいもの。中でも、身体に良い加賀野菜はなおさら。そんな加賀野菜が食べやすい「野菜のぷりん」と「野菜のスープ」になりました。加賀野菜を微細粉末にし、それを原料に使っているのだからなめらか。フリーズドライ加工により野菜の栄養がそのまま詰まっています。ほんのりとした甘さでお年寄りだけでなく、野菜嫌いの子供や女性にも食べやすい。無添加だから安心。素材の味がいきます。



今後の展開

野菜のぷりんに関しては、現在、加賀れんこん、加賀つるまめの2種類。今後、アイテムを増やして全国展開したい。また、介護食としても提案していきたい。

今後も引き続き、石川県産の素材を使った商品開発に努め、石川県の産物をPRしていきたい。