



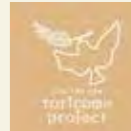
会社概要



企業名：株式会社 大竹菓子舗
 所在地：〒034-0012
 青森県十和田市東一番町7-28
 Tel 0176-22-4715
 Fax 0176-22-4027
 代表者：大竹 正美
 創立年：1978年
 従業員数：28人
 資本金：1,000万円
 【主な事業内容】
 菓子・アイスクリームの製造・販売



会社概要



企業名：有限会社 三栄流通
 所在地：〒039-2501
 青森県上北郡七戸町
 字荒熊内67-693
 Tel 0176-62-9635
 Fax 0176-62-6822
 代表者：鳥谷部 清一
 創立年：1993年
 従業員数：4人
 資本金：500万円
 【主な事業内容】
 米卸売、米加工品の製造・販売



カロリーや糖質が気になる方におすすめの健康志向スイーツ

あおもりロシエ【株式会社大竹菓子舗(十和田市)】



ホッと一息つきたい時に、自分へのご褒美に、手土産として…。私たちの生活に欠かすことができないのがスイーツです。しかし、カロリーや糖質は気になる。そこで、県産食材を使った「食べても罪悪感を感じないスイーツ」の開発に踏み切ったのが、生チーズケーキやプリン、ロールケーキが人気の(株)大竹菓子舗です。「スイーツに新たな価値を生み出したい」と新商品開発事業がスタートしました。

素材を活かした贅沢な味わいのチョコレート菓子

カロリーだけでなく低糖質・高たんぱく質が注目されていることに目をつけ、素材は大豆と黒豆をチョイス。青森らしさを出すために、りんごも加えることにしました。

当初はスティック状にする予定でしたが、1袋100kcalに抑えることを目指し、ボール型に変更。試行錯誤を繰り返し、糖質10g以下



原材料と試作品を並べアドバイス

という目標もクリアしました。素材本来の美味しさや、食感を存分に楽しめるように工夫され、カロリーや糖質にも配慮した商品でありながら、味・食べ応えともに満足させてくれる仕上がりとなった「あおもりロシエ」。健康志向の人にも自信を持ってオススメできる商品です。



何度も試作を重ねた「あおもりロシエ」

美味しくてヘルシー！スイーツに新たな価値観を

糖質だけでなく、カロリーやたんぱく質にもこだわった本商品。パッケージの裏面だけでなく、表面にもあえてグラム数を表記し、商品の意図を感じ取ってもらえるようにしています。「健康意識の高まりとともに、お菓子のあり方も多様化していく必要があると感じています。これを機会にこれからも健康志向スイーツの開発に取り組んでいきたい」と、今後の配慮した抱負も語ってくれました。

※糖質配慮食品:P.1参照

商品完成への道のり

- 2020
 - 7月 セミナー参加 事業への応募
 - 8月 モデル企業決定 試作開始
 - 9月 第1回会議 商品の方向性決定
 - ・たんぱく質10g配合のたんぱく質バーとして試作
 - ・形状、設計は再検討
 - 10月 第2回会議 企業訪問、工場見学
 - ・カロリー調整のためボール型に変更して試作
 - 11月 崩れやすいので素材のまとまり感を出すこと、味のまろやかさを研究
 - ・カロリーは1袋で100kcal以下になるよう調整
 - 12月 第3回会議 商品名決定
 - ・チョコレートはビター、ミルクの2種類で試作
 - ・たんぱく質の量、商品名、パッケージの方向性など決定
- 2021
 - 1月 第4回会議 商品規格決定
 - ・栄養成分分析に出す→問題なし
 - ・パッケージ微修正
 - 2月 マスコミへ発表、販売開始

アドバイザーからのコメント

県産の黒豆や玄米を使って、トレンドの「たんぱく質」「糖質」を意識した健康スイーツ。「美味しいおやつを健康に食べたい」をプロのパティシエが実現しました。4個入りの四角いパッケージは見た目、手に取りやすさに併せて通販発送のし易さを考慮しました。(加藤代表)

忙しい毎日でも手軽に飲める体に嬉しいお茶

りんご玄米茶【有限会社 三栄流通(七戸町)】



あおもり米を使ったお菓子や、県産りんごと米麹を使ったブレッドといった県産食材を活用した商品を製造・販売している(有)三栄流通。「健康志向の今、喜ばれるのは体に良くて美味しいもの。玄米をベースに、手軽に飲んで体も喜ぶお茶を作りたいと考えていた」といいます。栄養機能食品などに関してあまり知識がないことから本事業に申し込み、採択を受け、いよいよ新商品開発に着手する運びとなりました。

甘みと酸味のバランスが美味しさのカギ

このたび誕生した商品は、玄米の香ばしさと県産りんごのほのかな甘みと酸味が効いた「りんご玄米茶」。玄米は弱火でじっくり丁寧に炒り、二種類の焙煎度合いをブレンドしています。りんごは糖度の高いものを使用し、りんご本来の甘さを感じられる仕上がり。そこにビタミンCを配合し、お肌も喜ぶお茶にな



試飲しながら風味のアドバイス

りました。ノンカフェインなので時間を気にしなくてもいいのが嬉しいところ。「お子様にも安心して飲んでもらえる」としています。



すべて手作業で丁寧に作り上げる「りんご玄米茶」

シンプルなお茶…専門家からのアドバイスが支えに

今回初めて栄養機能食品を開発することとなった同社。順調に進んだように見える商品開発ですが、「ビタミンC・玄米・りんごを掛け合わせてお茶にすることがこんなにも難しいとは思わなかった」と言うように、玄米の焙煎度合いやりんごの品種選定、ビタミンCを加えた際の酸味の調整など、納得の味に出会えるまで、何度も試作を繰り返したといいます。「何もわからないところからのスタートでしたが、アドバイザーや行政の力を借りることで安心して取り組むことができた」と、チームで開発できたことの心強さを語ってくれました。

※栄養機能食品:P.6参照

商品完成への道のり

- 2020
 - 2月 本業である米の卸問屋の強みを生かし、自社の米をつかった玄米茶をつくり、青森県の特産物であるりんごとコラボレーションさせたいと考えていた。
 - 7月 セミナーへの参加 事業へ応募
 - 8月 モデル企業決定 試作開始
 - 9月 第1回会議 配合する成分検討→ビタミンCに決定
 - 10月 第2回会議 企業訪問、工場見学
 - ・パッケージ作成のためデザイナーと打合せ
 - ・袋のサンプルを数点取り寄せ検討→チャック付きのスタントバックに決定
 - ・りんごの乾燥の仕方を農産物加工研究所より指導を受けた
 - 11月 デザイナーと打ち合わせ
 - ・ABC相談会でりんごの加工方法、パッケージのアドバイスを受けた
 - ・乾燥したりんごで試作
 - 12月 第3回会議 ビタミンC添加量決定
 - ・りんご農家へ訪問
 - ・りんごの加工の仕方、玄米の味の出具合、パッケージについて打合せ、アドバイスを受けた
 - ・栄養成分分析に出す→問題なし
- 2021
 - 1月 第4回会議 パッケージの決定、味の調整
 - 試飲し、味の出具合が足りないことから原因を探り、玄米の砕き方・りんごの砕き方を研究→完成
 - 2月 マスコミへ発表、販売開始

アドバイザーからのコメント

米問屋の主人の目利きで選ばれた玄米。県産玄米の香ばしさと県産りんごの甘酸っぱさの新しい組合せに機能性素材・ビタミンCを加えました。市場の玄米茶は、玄米を使用せず精米を使用しているものが多いそう。こちらはホンモノの玄米茶がベースとなっています。(加藤代表)