

県産もち麦外皮の米菓開発

ひらせい、岩塚製菓



廃棄せずに活用

あす発売

ひらせいホームセンター(新潟市西区)は、岩塚製菓(長岡市)と県産もち麦の外皮「ふすま」を原料に使った米菓「ふわっとブラン」を共同開発し、19日に売り出します。ひらせいは従来、農家の支援を兼ねてもち麦の商品開発をしており、これまで廃棄していたふすまを原料にす

ひらせいホームセンターと岩塚製菓が共同開発した「ふわっとブラン」

ることで、もち麦をフル活用する。ひらせいにとって、農家は

主要な客層でもあることから支援の体制を構築してきた。2020年から、新潟市

商品となった。ふすまを細かく砕くことで製品化が実現した。商品はやわらかな食感のうす塩味で、もち麦ふすまの素朴な香ばしさを感じられる。ひらせいの食品を取り扱う県内外45店のほか、食品スーパーのキューピット(新潟市東区)の店舗で売

り出す。1袋40g入りで、ひらせいでは税別97円で販売する。生産量は約2万個。ひらせいの清水泰成社長は「手に取りやすい価格にした。農家の皆さんが今後も安心して生産できるよう、安定した販路をつくっていききたい」と話した。

もち麦大福の製造に当たり、製粉時にもち麦1tにつき250kgほど出るふすまは、食物繊維などの栄養価は高いが、食感を理由に廃棄していた。活用を模索する中、社長同士の交流があった岩塚製菓の賛同を得て、米菓「ふわっと」シリーズの新

にいがた経済

BIZ Niigata