

新しい技術で道産大豆を  
全国へ

「北海道の大豆を使った豆菓子で勝負しよう」約十年前、そう決断したのは、老舗豆菓子店を営む池田さん。それまで加工しやすい輸入豆に頼ってきたが、道外企業の安価な商品に押され、窮地に追い込まれていた。

「道産大豆は皮が厚くて硬い。豆菓子には向かないといわれてきました。しかし、イソフラボンなどの栄養価は、道外の大豆と比べて高めであり、そこに目を付けました」。健康や食の安全への意識の高まりから、「皮の硬さを克服すれば売れる」と考えた池田さんは、当別町の農家と契約を結び、道産大豆を使った豆菓子作りに取り掛かった。大豆の栽培方法の見直しや、豆の焼き加減の調整など、失



いけだ こうじ

開発者 池田 光司さん

池田食品(株)代表取締役。商社勤務を経て、大阪で豆菓子の製造を学んだ後、池田食品へ。61歳。

創作豆 商品データ

価格168円(45g)

販売場所 本店(白石区中央1の3)、丸井今井店(中央区大通西2)、東急店(中央区北4西2、9/2〜)ほか  
製造 池田食品(株)

☎811-2211

HP [www.ikedac.co.jp](http://www.ikedac.co.jp)

# 創作豆菓子

道産大豆の皮の硬さを  
新技術によって克服し、  
ソフトに仕上げたこだわりの豆菓子。



敗を繰り返すこと数年。専門家の意見も取り入れ、ついに新技術「流動温風焙煎」の開発に成功した。高温の風で豆を踊らせながら、水分を一気に抜くと、豆が縮む時間が短くなり、豆の内部に空気が多く残る。これにより、皮を軟らかくすることができた。

新技術で作った豆菓子は、サクサクした食感と香ばしさを思わず手が伸びる、と話題に。今年三月には流通業者が選ぶ「北海道の逸品」の最優秀賞に選ばれた。「今、全国一おいしいとされるのは、兵庫県・丹波の黒豆。十年後には、この味を越える豆菓子を、道産大豆で実現したい」と、池田さん。道産大豆に付加価値を与える新たな技術を武器に、全国一の大豆に挑む。

支援制度 新技術を使った食品作りに補助

魅力ある食の新技術開発事業

食にかかわる新製品、新技術などの研究開発に対する支援です。原材料などの経費の2分の1(上限400万円)を補助します。詳しくはお問い合わせください。

池田食品(株)は、装置を購入する資金の補助や、豆の食感についてアドバイスを受けました。

[詳細] 北海道科学技術総合振興センター ☎708-6526

ピュアブラン



↑ピュアブランを使用したロールケーキ(写真、400円)やソフトクリームをサツラクミルクの郷売店で販売中

ヨーグルトを濃縮し、乳酸菌を殺菌したペースト状の新食品素材です。道産素材のみで作られ、クリームチーズに比べカロリーは半分、カルシウムは2倍という優れたもの。

価格1,500円/kg※業務用のみ  
販売 サツラク農業協同組合(東区丘珠町573) ☎785-7800

HP [www.satsuraku.com](http://www.satsuraku.com)

北海道産生ハム



↑ビールのおつまみに最適。同製法のサラミもあります

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

自社工場で乳酸菌を培養してハムの発酵に使用。短期間で熟成しつつ深い味わいを実現しています。

価格550円(40g)  
販売場所 大丸(中央区北5西4)、バルナバフーズ(西区八軒6西10)ほか  
製造 札幌バルナバフーズ(株) ☎643-2561

HP [www.barnabas.jp](http://www.barnabas.jp)