

# おから加工品拡充

食品研究・開発の日本海藻食品研究所（金沢市）は、独自開発による「おからペースト」を使った二次加工品のラインアップを拡充させる。フランクフルトやパン、ソフトクリームなどで、今月下旬には商品を展示販売する「ヘルシーラボ」を開設。低カロリーでヘルシーなおから商品群を消費者にPRする。（鈴木智重）

## 日本海藻食品研究所

ペーストとなるペーストは、金沢大の太田富久教授（薬学）と共同で臭みをなくし、一昨年十二月に発売した「おからda（だ）」元食肉加工大手やコンビニ「おから」を通常ニエンスストアから引

のおからの三分の一に抑え、つなぎや具材として使いやすいのが特徴。パックに詰めた業務用、一般家庭の調理用ペーストのほか、おから餅、キョーザ、コロッケ、ハンバーグなどが商品化されている。

新商品の一つが、おからフランクフルト。

## ヘルシーラボで展示販売

き合いがあり、パテント料をもらう形での交渉が進んでいる。現在の生産量は五百トを使用する加工品の

ほかに材料の三割をペーストにした食パンや菓子パンや、ペーストと地元産の米粉を15%ずつ混ぜたソフトクリームも開発を終えた。こうした新商品は、従来品とともに「ヘルシーラボ」で直販を開始。本社は「他の豆腐業の事務所を改装し、準備を進めている。豆腐製造の金沢豆富と話している。

おからペーストを使ったフランクフルトを手にする日本海藻食品研究所の白石会長（金沢市の同社で

