

北國新聞

2019年(令和元年)

11月14日(木)

発行所
北國新聞社

〒920-8588

金沢市南町2番1号

番号案内(076)263-2111

富山本社 番号案内(076)491-8111

〒930-8520 富山市大手町5番1号

©北國新聞社 2019年

<http://www.hokkoku.co.jp/>

食品の研究や製造を手掛ける日本海藻食品研究所(本江町)が温めても溶けない「ジェラート風スイーツ」を開発した。五郎島金時など石川特産の根菜類をペースト状にして混ぜ込んでおり、白石良藏会長は「形が悪くて市場に出回らない野菜を利用することで、地産地消につなげたい」としている。

ジェラート風スイーツ

温めても溶けない「ジェラート風スイーツ」―本江町



に、根菜のペーストを入れて水分量を調整。海藻「フノリ」を煮詰めてとろみを出した状態で加えることで滑らかな舌触りに仕上げた。

80度でも溶けずに形を保つが、65度程度が最もおいしいという。昨年に完成させた温めても溶けないソフトクリーム「ホットクリーム」の改良版で、ホカホカの甘味を楽しむことができる。

白石会長は「炊飯器で作ることができる。希望があればレシピを提供する」と話し、地元野菜の消費拡大に期待を込めた。

県産の根菜類混ぜ込む

温めても溶けない