

シル、ロシア、インド、中国)向けが好調だ。中でも中国は買い替えが日本国内以上に早く、需要が急拡大している」と話した。

表面波フィルターの増産では、村田がリスク分散を兼ねて国内二カ所目の拠点として新設した仙台工場が〇九年稼働予定となっている。このため、

め、家木常務は、用地不足も指摘される金沢村田での今後の新たな生産棟増設の可能性については、否定的な見方を示した。(山森保)

食感。プリプリ おから麺

株式会社日本
海藻食品研

きょうから先行販売

食品の研究・開発の株式会社日本海藻食品研究所(金沢市)は、独自開

発したおからペーストを、利用した三種類の袋麺(めん)「おからda

(だ)元氣

麺」を商品化。

十二月末からテ

レビシヨッピン

グでの販売に乗

り出す。金沢大

との産学連携で

同社が開発し

た、微粒子おか

らペーストが主

原料。三日から

は地元のスーパ

ーなど三店で先

行発売し、低力

ロリーでヘルシ

ーな味を消費者

に問う。

おからペーストの開発は十三年ほど前から着手。腐りやすい、パサつくといったおからの弱点を克服して製品化した。一九九九年に「オカラ麺」も商品化したが、市場の反応は良くなかったという。近年、リサイクルが見直されてきたことから、金沢大薬学部の太田富久教授と共同で臭みをなくすなどの改良を加え「おからda元氣」として完成。少量のこんにやく粉を凝固剤として麺に仕上げることも成功し、「おからda元氣麺」を商品化した。ペペロンチーノ、焼きそば、



日本海藻食品研究所が3日から発売する「おからda元氣 麺」と焼きそばの調理例も。金沢市の同社で

つけめの三種類あり二食百五十袋の袋麺として発売することになった。特徴は、一般的なおからより低力ロリーになっていることと食物繊維が豊富な点。こんにやく麺独特の臭みもない。食感もプリプリした感じに仕上がりが、普通の麺のように「伸びる」心配もない。三日からの発売はめいてつ・エムザ地下のカジマート、ニュー三友新神田店、JAグリーン金沢の三店。一袋三百五十円(税別)。同社は、最初の一年間で二億円の売り上げを見込んでいる。麺を大手食品メーカーなどに提供する展開も視野に入れており、将来的には年商五十億円を目標にしている。