

アレルギー対応のロール菓子

岩本製菓 国産米粉、野菜で開発

9月めど 園児向けに供給

菓子の製造御、岩本製菓（本社稲沢市日下部北町4の5、森清次社長、電話0587・32・5138）は、国産米粉と野菜ペースト、甘味料のビートを使ったロール菓子「カボチャ米粉ロール」の試作品を開発した。小麦粉や乳製品、卵などアレルギーの原因物質を一切使用しないのが特長。手軽に野菜が摂取できるよう工夫を凝らした。9月をめどに保育園や幼稚園向けに供給する計画。14年1月期までに、日産3万個をめどとする。

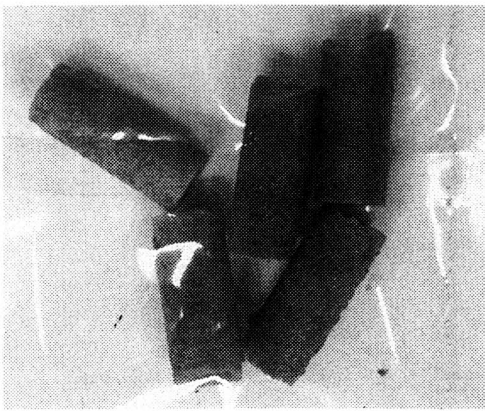
（稲沢・水谷英志）

アレルギー体質のたけないうちの子どもの増加傾向。特定の食品を受け付けない子も増加傾向にある。幼稚園の給

食では、対応した昼食やおやつなどを個々に提供する必要があるため、園の負担は増すばかり。こうした問題をクリアするために考案した。

ため、新しい機械1台を導入し、試作品づくりに着手。原料は主成分の米粉が40%。カボチャやホウレンソウなどの野菜は、水分を含んだ原材料の段階で40%。ビートは北海道産を使用。他に菜種油と乳化剤を活用している。乳化剤以外は、ほとんど国産原料を使用している。

森社長は「アレルギーをもった子ども安心して食べられる食品。米粉も活用しており、国内における消費拡大にも貢献できれば」と話している。



開発した「かぼちゃ米粉ロール」の試作品



森清次社長

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する

同社は6月、主原料となる米粉を加工する