

有機原料で「タマゴボーロ」

岩本製菓 食の安全ニーズに対応



菓子製造販売の岩本製菓（本社稲沢市日下部北町4の5、森清次社長、電話0587・322・5138）は、全て有機原料で作った焼き菓子「タマゴボーロ」を開発した。食品や雑貨を販売するナチュラルキッチン（本社東京都）に供給し、同社が2022年1月にアイチヨイス（あいち生協）の会員向けに「有機たまごぼーろ」の商品名で発売する。食の安全ニーズに対応するとともに「大人も食べたくなる菓子」として販路開拓を進める。（尾張・倉科信吾）

ナチュラルキッチンに供給 1月発売

内容量は1袋40g。価格は2806円。通常のタマゴボーロ（プレーン味）に比べ、優しい甘みを引き出している。

をそろえるのに大変苦労する」と話す。

る生産）供給を含めて増加している。

原料は北海道産バレイシヨでんぷん、米あめ、砂糖、卵、コーンスターチ。有機栽培のバレイシヨでんぷんは希少で調達が難しい。森勇樹専務は「全て有機原料

生産管理工程では一般原料との区別が必要で、同社の負担が増える。それでも新商品投入に踏み切ったのは、食の安全ニーズが一段と高まっているからだ。ここ5年間アレルギーに配慮した菓子づくりの依頼がOEM（相手先ブランド）によ

岩本製菓は8月に、日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（東京）から、タマゴボーロについて「有機認証」を取得。有機加工食品の日本農林規格として認められ、全て有機原料のタマゴボーロ生産にめどをつけた。今後も食の安全に対応した商品開発を進める方針だ。



全て有機原料が作った「有機たまごぼーろ」