

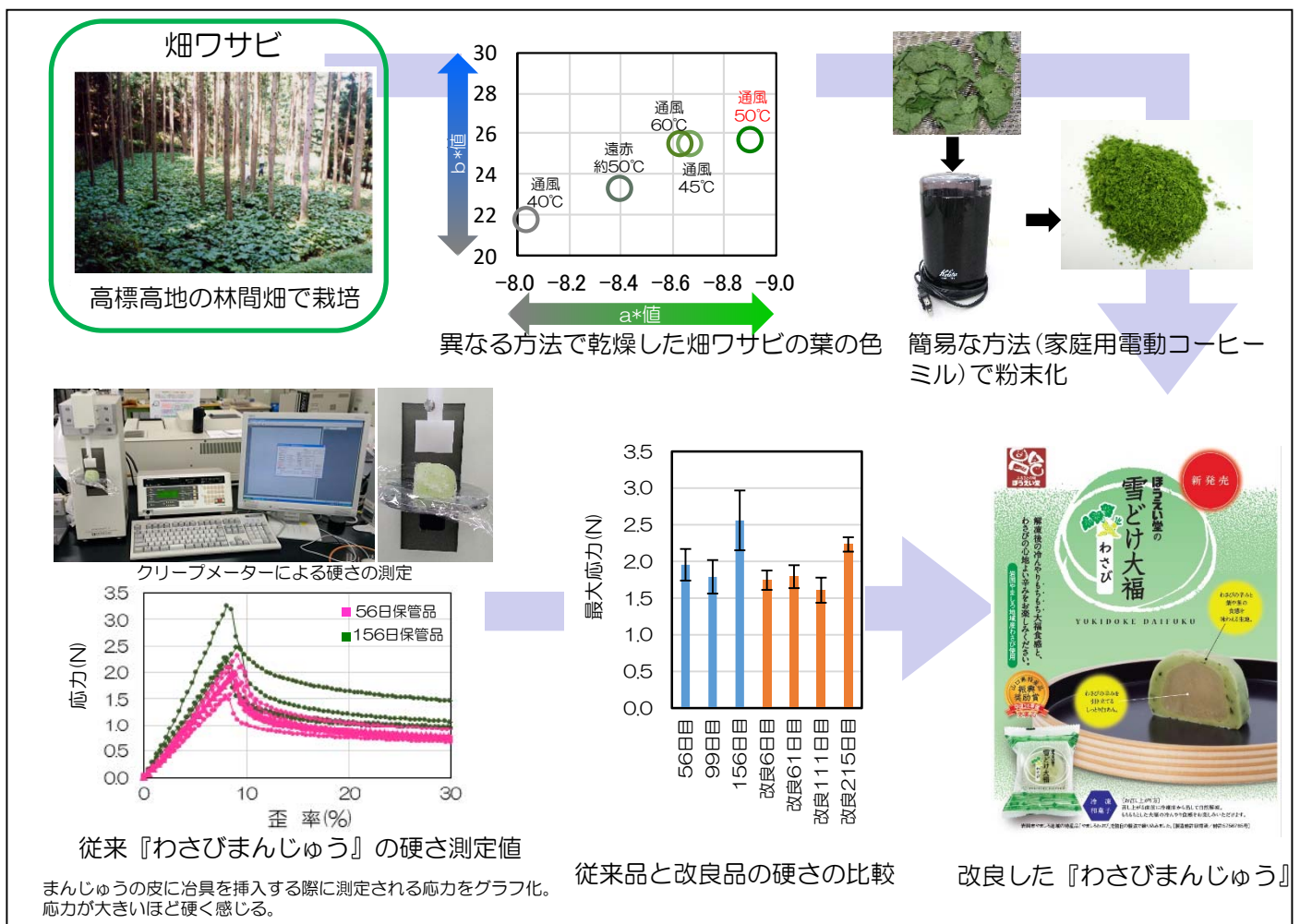
『わさびまんじゅう(雪どけ大福)』の改良

■研究の概要

従来の『わさびまんじゅう』には①着色用コマツナパウダーに由来する独特な臭い ②冷凍保管中の硬化 という課題がありました。そこで①に対しては、コマツナパウダーと代替可能な畑ワサビの葉乾燥粉末を開発、②については、原因がまんじゅうの皮であることを分析により明らかにし、皮の配合を変更した改良品との比較を行いました。開発した畑ワサビの葉乾燥粉末と新しい配合の皮を使用した『わさびまんじゅう』は、ワサビ本来の香りと、柔らかな食感を長期間保持した商品に改良されました。

■研究の項目

- ①畑ワサビの葉乾燥粉末の開発
- ②『わさびまんじゅう』の硬さ(応力)の評価



■支援の成果

- ①着色用素材として使用可能な畑ワサビの葉乾燥粉末を開発しました。
- ②冷凍保管中のまんじゅうの硬化原因が皮であることを明らかにし、保存性を向上させました。
- ③改良された『わさびまんじゅう(雪どけ大福)』は2018年4月から販売されました。

本成果の一部は、農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業(うち地域戦略プロジェクト)」の支援を受けたものです。

担当職員 食品技術グループ 半明桂子
大井 修

支援企業：有限会社 ほうえい堂