

異色のコラボで美味しく健康に!

株式会社かおる堂

〒010-0941 秋田県秋田市川尻町大川反170-82
TEL 018-864-4500 / <http://www.kaorudo.jp>



大学病院×老舗菓子店がお届けする “大学病院の先生が考えたサブリ饅頭”

「美味しくて
身体に良い。ぜひ
食べてほしい」と
小林さん



3個入りで216円。
かおる堂の各店舗や
秋田大等で販売中。

お菓子で高齢者の健康維持に一役!

「構想段階では、案外簡単に作ることができそうだな、と思っていました」。そう笑うのは、秋田市の老舗菓子屋・かおる堂で和菓子づくりを担当する小林課長だ。同社・藤井社長の次男で整形外科医の藤井昌さんが、高齢化の進む秋田県において食を通じた健康づくりを後押ししたいと発案。特に骨粗しょう症予防に効果があり、高齢者に不足しがちなビタミンDをどんな食品なら摂取しやすいかについて病院でアンケートを取ったところ、おまんじゅうを望む声が多く集まり、家業に話を持ちかけた。

「我々だけだったら嗜好品の菓子でサブリのように“栄養を取る”という発想はなかった。それに、いざ取り組んでみたら、普段の菓子作りと同じようにはいかず、苦労の連続でした」。

一定量のビタミンDやカルシウムを小さな饅頭一つひとつに均一に配分する。あきた企業応援ファンド事業を活用して進めたその開発には、想像以上の困難が伴った。水分量や蒸発、攪拌作業等、工程がほんの少し変化しただけで、最終的な含有量が変わっていく。しかし、ビタミンやカルシウムにこだわりすぎると菓子としての色や香りが失われる一。試行錯誤を重ねたうえ、県や総食研からのアドバイスで製造工程を工夫し、この問題を解決。1年以上の月日を要し、ようやく商品化にこぎつけた。

毎日手軽に、美味しく食べられるものを

3個で1日に必要とされるビタミンDを摂取できるサブリ饅頭。やや小さめの饅頭は高齢者でも食べやすい大きさだ。毎日食べて貰えるように、血糖値が上がりにくい砂糖も使用している。

「栄養を取ることはもちろん大事ですが、菓子屋として美味しくないと作らないうわけにはいかない。あくまでも“美味しく健康に”。今後は、和菓子だけでなく洋菓子でも健康に良いお菓子の開発に取り組んでみたいですね」。

満を持しての発売から約2ヵ月。既に北海道から沖縄まで、県外からの問い合わせも相次ぐ。高齢化問題を抱える秋田発の“大学病院の先生が考えたサブリ饅頭”。ぜひ手軽につまんでみてほしい。



工場内では日々様々な商品が製造される。
写真は新商品の「秋田犬もち」

事業概要

あきた企業応援ファンド事業

地域資源を活用した県内企業や経営革新の承認を受けた県内企業の新商品開発等の取組を支援します。

お問い合わせ

設備・研究推進課

TEL.018-860-5702