

仙北市角館町川原町13-10
Tel. 0187-55-5241 Fax. 0187-55-5221
[地場産食堂] 仙北市田沢湖小松字羽根ヶ台630-1 Tel. 0187-52-4649
[お食事処 古来堂 青柳家店] 仙北市角館町表町下丁3 Tel. 0187-52-8015

小松谷果樹園
のリンゴを使っ
たギャバ入りリ
ンゴゼラート
の試作品。



付加価値の高いゼラート作り挑戦



株式会社アルク

あきた農商工応援ファンド
を利用して県産食材を使った
ゼラート作りに取り組んでいる。

さまざまな食材で試作

試作品の第1弾はギャバ入りリンゴゼラート。開発を始めたのは、農商工ファンドに採択された昨年2月で、以前から付き合いのあった小松谷果樹園(横手市)の規格外のリンゴを使用した。さらに、天然アミノ酸の1種「ギャバ」を加えて栄養機能に優れたゼラートに仕上げた。現在は、リンゴ以外にもブルーベリーやカボチャ、甘酒など、秋田県産のさまざまな食材で試作を続行。助成期間の来年2月まで県産食材を使った数種類のゼラートを完成させて、その後、業務用販売する予定でいる。

思わぬ好反応を得る

ゼラートの開発は、同社の千葉文士社長の身内が脳梗塞で倒れ、介護施設に入ったことから「高齢

者や障害者でも食べやすく、栄養のあるものを」とリンゴのゼラート作りを思いついた。そこに栄養機能高めようとギャバを加えることに。ギャバは無味無臭で、リンゴの風味を損なわない。また、ギャバ入りゼラートは極めて珍しく、話題性と栄養の両面で付加価値の高い商品を目指している。当初は「高齢者や障害者に向けた機能性食品(冷凍)の開発及び販路開拓」をテーマに取り組んだこの事業。ところが、今年2月に東京で行われた商談会にリンゴゼラートを出品したところ、首都圏のホテルや商社から引き合いがあった。試作段階のため本契約には至ってはいないが、思わぬ方面からの反応に手応えを感じた。

期待膨らむゼラート作り

話題性、栄養と並び、もう1つはずせないポイントが、県産食材を使うこと。“地場産”を前面に出し、差別化を図る。「県産の食材はたくさんある。味やコストを踏まえ、どの食材による商品化が可能か試しながら、生産農家と交渉するなど仕入れルートを確認していきたい」と千葉専務。

そもそも小松谷果樹園との付き合いは5年前、雪害を受けた農家を応援しようとリンゴの販売を買って出たことから始まった。こうした縁もあって取り組んだゼラート作り。農家応援や六次産業化、果実や野菜の規格外品・未利用部分活用など、さまざまな面で期待が膨らむ。

アルクは、仙北市で「お食事処古来堂 青柳家店」や「地場産食堂」、秋田ふるさと村内の土産店「さくら庵」を営むほか、食品加工所や製麺工場をもつ。中でも冷凍加工した県産カボチャ、県産インゲン、県産キヌサヤは、県内の学校給食に使われ好評を博している。



A 武家屋敷・青柳家の敷地内にある、稲庭うどんの店「お食事処古来堂 青柳家店」。

B 仙北市田沢湖小松で営業する「地場産食堂」。「神代カレー」や「田沢湖Bめん」など地元グルメを提供している。

事業概要 あきた農商工応援ファンド事業

農林漁業者と中小企業者等が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品開発や、その販路開拓などの取組を支援します。

あきた企業活性化センター
設備貸与・研究開発資金担当

お問い合わせ TEL 018-860-5702