

近藤豆腐店(奈良)

クローズ
アップ

「高田商業高校まち部とのコラボ
豆乳プリン 大和芋入り」[㊤]と
「同 大和やさいごぼう入り」[㊦]

CLOSE UP ①

高校生と共同開発 大和野菜を使った「豆乳プリン」

(有)近藤豆腐店(奈良県天理市、柳生晃央社長)は、市立高田商業高校(奈良県大和高田市)の生徒と連携し、新商品を共同開発。「高田商業高校まち部とのコラボ 豆乳プリン 大和芋入り」「同 大和やさいごぼう入り」の2種類で8月から発売を行っている。



近藤豆腐店と共同開発した豆乳プリンをPRする市立高田商業高校3年生の辰巳茉優さん



7月26・27日、伊藤忠食品(株)主催の夏季展示会「FOOD WAVE 2018」(インテックス大阪)に参加、高校生達が新商品をPRした。(有)近藤豆腐店・柳生晃央社長[㊤]、同部顧問の前川好光先生[㊦]、(㊧)3人「まち部」メンバー(左は、発案した辰巳茉優さん)

高校生の依頼から共同開発

この豆乳プリンの共同開発が始まったのは、今年の4月。きっかけは、同じ奈良県の市立高田商業高校の生徒達から「地元野菜を使った豆乳プリンを作ってもらえないか」という相談を受けたことからだった。

この生徒達とは、同高校の「まち部」に所属する辰巳茉優さんと小野綾子さん(共に3年生)の2人。「まち部」とは、地元の地域資源の魅力に住民主導で活用・発信していくプロジェクトから結成。現在、大和高田市の市民メンバーと共に同高校生メンバー30〜40人が活動している。その活動の一環として、前述の2人が

「地元野菜を使った豆乳プリン」という商品コンセプトを提案。そして、食品卸売業の伊藤忠食品(株)(大阪府)に相談。同社は、全国の商業高校を対象とした「フリードグランプリ」を毎年開催しており、同部とも縁がある。

そこで地元の豆腐メーカーとして名前が上がったのが(有)近藤豆腐店だった。

(有)近藤豆腐店は、この依頼を快諾。ただし、同社では、これまで豆乳プリンなどスイーツ商品は製造しておらず、この開発がはじめての試みだった。

身体に優しいスイーツを

同商品を提案した辰巳茉優さんは「私は管理栄養士を目指していて、病気になる人でも食べられる、身体に優しい、健康に良いものを作りたい」という思いがまずありました。そこから、ダイエットに気にする女性の方でも安心して食べられるスイーツというコンセプトも加わり、そうしたところを意識した開発を心掛けました」と話す。

開発の過程では、2人のコンセプトと要望・提案を受けて同社が試作を製造。SNSを使って情報を共有。特産野菜の中で何をを使うかの選定から、ペースト・粉末といった混合方法、混合量などさまざまな試行錯誤が行われ、月1・2回のペースで試食や打ち合わせを重ねていった。「野菜を入れながらもめらかな食感を出すのが難しかった。でも、試食した人達からは「新食感の和スイーツだね」と言ってもらえました」と辰巳さんもその出来栄えに手応えを感じているという。

開発に携わった同社・柳生晃央社長は「方向性を貫くのに苦労しました。例えば、もっとプリンらしい美味しさを出そうとなると、生クリームや卵を使えばいい。しかし、彼女達が求めるところはその方向ではない。その中でどうするかというところが難しいところでした」と話している。

大和芋と「ごぼう」を使用

そうして、開始3カ月後の7月に完成。

商品名は、「高田商業高校まち部とのコラボ 豆乳プリン」。「大和芋入り」と「大和やさいごぼう入り」の2種類を商品化した。

「大和芋も「ごぼう」も奈良県の特産野菜。それをパウダー化して豆乳と混合。豆乳は国産大豆使用の濃厚タイプ。生クリーム・卵不使用で低カロリー。それでいて自然な甘みが口に広がる。寒天で固め、弾力あるプルプルの食感に仕上がっている。パッケージも「シンプルなもの」という2人の要望を受けて、和風デザインの束帯包装に決定した。容量は1個100g。消費期限D+4日、価格設定は250円(税別)。8月から販売を行っている。

使用済 植物油を買い上げ!

- 月1t程度から回収にお伺い(まずは、ご相談下さい)
- 毎月「回収明細」・「使用済油分析結果」をご提出

回収料金 無料 マニフェスト 管理不要

廃油処理をもっと有利に、明朗に。



株式会社ナブ・コーポレーション **お気軽に☎03-3662-8211**

本社 東京都中央区日本橋久松町11番6号 日本橋TSビル4階
埼玉工場 埼玉県戸田市美女木東2丁目2番8号