

実用化事例	添加物を使わない植物性ジェラートの開発		
【相手先企業】	株式会社 馥郁舎（ふくいくしゃ）		
【開発の背景】			
対象企業は自然環境と伝統的食文化の尊重というテーマのもと、各種食品等を開発、製造及び販売することを主たる事業として 2009 年 5 月に設立された新進のメーカーです。今回は同社から、氷菓の製造事業をスタートするにあたり、第一弾の商品として、植物性原料のみで構成し、かつ食品添加物を一切使わない豆乳ジェラートを開発したいとの要望を頂きました。当センターでは、同社の企画する商品コンセプトを実現するため、技術支援（原料の配合検討、試作等）を行いました。			
【開発の経緯・支援内容】			
当センターでは具体的には以下の技術支援を行いました。その結果、企画段階の最初の打合せから約半年の開発期間で製品化・販売に至りました。			
・ 100%植物性かつ乳化・安定剤や香料を使わずに、高品質アイスクリーム類に期待される風味や食感を出すための原材料の配合を開発しました。 ・ 配合を開発するために、候補となる材料について甘味度や固形分を機器測定によって明らかにし、開発に必要な時間を短縮しました。 ・ フレーバー開発にあたって、特に貴重な原料である福来みかんを効果的に利用するため、寒天を使って香り・味を閉じ込める工夫を提案しました。			
【開発した製品の紹介】			
開発品は「APRICO（アプリコ）豆乳ジェラート」として、2010 年 8 月に発売されました。			
 10m l 入り 各 330 円(税込) <フレーバーラインナップ> ①梅酒の梅 自社ブランドで販売する梅酒の漬け梅を使ったジャム入り ②福来みかん 筑波山の特産福来みかんの寒天ゼリー入り ③醤油 古式醸造が自慢の有機醤油入り			
図 1 APRICO 豆乳ジェラート 3 種			
販売先：自社店舗（古河市）、自社ウェブサイトより通信販売，他			
記事掲載：茨城新聞(8/26)，日刊工業新聞(8/31)，日本経済新聞（9/3）			
基礎となった事業	平成 22 年度 県産農産品の機能性成分の試験研究事業		
現在の担当部門	地場食品部門	部門長 中川 力夫 技 師 坂井 祥平	tel : 029-293-8576