

No.2

福井県産小麦(県大3号 登録商標:ふくこむぎ) の特長を生かした菓子・パン

<販売開始予定>未定

「ふくこむぎ」の研究第一人者である福井県立大学村井教授と連携し、パンや菓子の主原料となる小麦粉を活用した新商品開発に取り組み、世界各国の加工食品と地産地消を融合させ食文化の向上を目指して行きます。「ふくこむぎ」は北陸地方で量産が可能な唯一の品種として、今後も収穫量の増加が期待できる小麦です。



今後、県立大学の学生を含めたプロジェクトチームを立ち上げ、期間限定のグリッシーニなどの商品開発に取り組んでいく予定です。今年度のふくこむぎの作付けを、県内にて、10月下旬頃に行う予定になっており、弊社社員や学生も含めて、ふくこむぎの作付に協力を行っていく予定です。



また、ふくこむぎの特徴である「カリカリとした食感」を活かした商品試作を行っており、既にグリッシーニ（細長い棒状の固いパンで、イタリアやフランスで一般的に普及、イタリアのレストランでは必ずと言っていいほど提供されている。）のテスト販売を行っています。



ふくこむぎの特徴を生かした商品特性としては

- 地産地消（ふくこむぎ使用）
- 食感（サクサク感、カリカリ感）
- 風味（雑味が少なく、副材料の味を引き立てる）

今後は、上記の特徴を生かした新商品を県立大学の学生の意見を取り入れて、グリッシーニのバラエティ化に取り組む予定です。（3～5アイテム）

- イタリア北西部トリノ発祥のパンでクラッカーのような食感が特徴です。

◇価格:198円(税別)

(株)オーカワパン

<http://okawapan.co.jp/>

坂井市丸岡町猪爪2-501

TEL:0776-66-0237 FAX:0776-67-2370

E-mail:yamaguchi@okawapan.co.jp

担当:営業部長 山口守