



認定品名

一粒入魂 和菓子

事業者名

有限会社わかつき (〒416-0906 静岡県富士市本市場22-2)

CNF/CNF関連技術の利活用のポイント

- 日本製紙製CM化CNF「セレンピア」が持つ保水性、保形性、粘性、分散安定性、気泡安定性などの特性を活用し、既存製品の改良を行っています。
- だらやきは、製造時の成形性が安定したことや、瑞々しい生地の上上がりや細かい気泡の生成により食感が改善されました。
- あんこジャムや水ようかんは、小豆の沈降抑制や離水の改善が見られ、瑞々しさや品質の保持に繋がっています。
- カステラは、均一分散する特性により、高さが均一な生地の製造が容易になりました。また、気泡が細かく安定していることから、食感が改善し高級感のある仕上がりとなりました。
- 全般的に歩留まりや失敗がなくなり、安定的な生産が可能となりました。

認定品のアピールポイント

- 創業昭和3年のあんこ屋が、北海道産十勝産の源泉小豆を使用し「一粒入魂」豆一粒にも最新の注意を払い、こだわった和菓子作りをしています。
- 素材の持つ本来の味や色を活かしつつ、安心・安全なお菓子作りを日々追及しています。当社が製造するほとんどのお菓子にCNFを添加しています。
- 日本製紙様の技術的助言をいただき、新商品の開発を行っています。
- 製品開発後は、CNFの良さを和菓子界で広めるべく、食品関係の展示会やセミナーなどに登壇し、同業者へのPR・横展開を進めています。

お問い合わせ先

(担当部署)
 (電話番号) 0545-61-0577
 (E-mailアドレス) kateiwakatuki@ck.tnc.ne.jp
 (WebサイトURL) <http://www.katei-wakatuki.jp/>