

小豆粉で北海道産小豆の用途拡大！

パン、クッキー etc に使える小豆粉の開発

<ニーズ>
小豆の新規用途・需要拡大！
北海道の地域性や機能性のアピール！
粉の保存性や使い勝手に期待！



背景

- 小豆の生産量は、あん製品の消費低迷や用途の少なさから減少しています。
- 道内生産者や菓子メーカー等では様々なニーズから小豆粉への期待が高まっています。

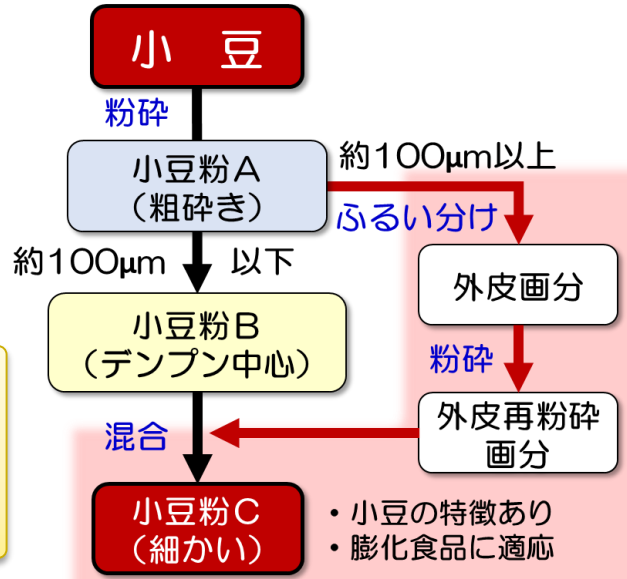
成果

1 加工適性の高い小豆粉が製造できる「2段階製粉法」

小豆粉の課題

- 1 外皮のざらつきを抑え食感を向上
- 2 小豆ならではの色味を活かす

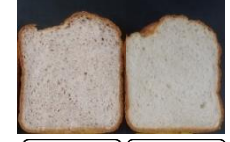
■ 小豆の特長(色・香り)を活かしたこれまでにない小豆粉を製造



- 小豆の特徴あり
- 膨化食品に適応

2 製品種ごとに小豆粉の適性を確認

試作品：パン



小豆粉A 小豆粉C

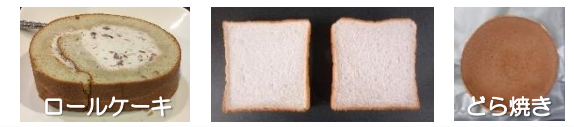
試作品：クッキー



小豆粉A 小豆粉C

- パン・スポンジケーキ用途：小豆粉Cが良好
- クッキー用途
小豆粉A：サクサクタイプ 粉の大きさを調整することで食感の調整が可能
小豆粉C：ハードタイプ

3 製菓・製パン事業者から高評価



- 「様々な製品に利用可能」「実用性が高い」など高評価を得た
- 数社において商品化を検討中

期待される効果

- 様々な製品に利用可能な実用性の高い小豆粉で道産小豆の需要拡大に貢献します。
- 製粉企業の小豆粉製造と、製菓・製パン企業の小豆粉製品開発・販売で小豆粉フードチェーンの形成に貢献します。