道産コーングリッツを活用したぽんスナック「ポンタベール」の開発

道産コーングリッツを活用した商品開発支援
柳原　哲司

○道総研とJAそらち南が食材事業化に成功した子実用とうもろこしを活用した商品開発が進んでいます。
○「ポンタベール」は道産コーングリッツを活用した新しいタイプのぽんスナックで、道総研の提案による高度なパフ化技術により商品化されました。

背景と目的

有限会社本田菓子司は、砂川市に本店を構え、空知で7店舗を展開する昭和23年創業の菓子製造企業です。特に北海道産の素材を使った菓子作りへの思いは強く、これまで数多くの地域素材を活用した菓子製品の開発を行ってきました。

道総研の戦略研究で取り組んでいた道産コーングリッツ製品の共同開発を提案したところ、積極的な協力が得られ、商品化を目指したプロジェクトがスタートしました。

成　果

（1）戦略研究において道産コーングリッツを活用した新製品開発に取り組み、パフの試作・製造条件、シーズニングの選定、商品コンセプト・デザインの設定、テストマーケティング、加工設備の導入など商品化に向けたステップを事業者と共同で進め、平成28年12月に「ポンタベール」として商品化されました。

（2）「ポンタベール」のシーズニングラインナップは進化を重ね、令和2年8月現在では、野菜だし味、甘エビ味、しお味の3種類となっていますが、「不思議な食感」、「風味豊かな味付け」、「国内初！北海道産コーングリッツのスナック」の商品コンセプトは当初から変わらず、北海道産の素材にこだわり発売以来3年以上販売が継続されるヒット商品となっています。

■「ポンタベール」は軽い食感と独特のシーズニングが好評で、発売以来進化を続け、3年以上販売が継続される定番商品となりました（パッケージは発売当初のラインナップ）。

■JAそらち南と共同で平成29年度北海道新技術・新製品開発「優秀賞」を受賞しました。

平成30年　食品加工研究センター成果発表会にて試食製品として発表・紹介
令和元年　道総研オープンフォーラム「たべLABOマルシェ」で展示・試食

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4120