常温で宅配できる道産果実のアイス「Pocco」の開発支援

道産果実加工品開発に関する技術支援
柳原　哲司

○「夕食前の子供用おやつ」提供サービスに取り組むベンチャー企業を支援し、道産果実を活用した「常温流通アイス」の開発に協力しました。
○開発製品は「Pocco」と命名され、道内企業のコラボにより製造・商品化されました。

背景と目的

コロッケ株式会社（札幌市）は、「明日のごはんを楽しみに眠りにつく毎日を」をミッションとする、平成31年設立のベンチャー企業です。製品開発第1弾として、「おいしい」「満腹にならない」「体にやさしい」をコンセプトとした、北海道まるごと！夕ごはんを楽しく待てちゃうごきげんアイス、「Pocco」の開発を発案しました。

事業者からの相談により、当センターでは道産果実素材の選定、衛生管理原則に則った製造工程、「レアフル®」を応用した加工技術等について技術支援し、「常温でポストに届き、凍らせてアイスとして食べられるそのまま道産フルーツ」の製品化をサポートしました。

技術支援

成　果

（1）りんご、ぶどう、プルーンなど素材ｐＨの低い道産果実を原料とすることにより、保存料を使用せずに、安全に常温流通が可能で、かつ果実本来の風味を残した殺菌・製造条件について技術指導しました。

（2）北海道余市町の加工事業者が北海道産の果実をペースト化し、千歳市の食品加工企業でOEM製造するフードチェーンを構築し、令和2年7月に「Pocco」は商品化されました。現在主にインターネット販売されていますが、道内だけではなく、全国の家庭から注文が寄せられています。

①　常温でポストに届く　　②　冷凍庫で凍らせてアイスに　　③　夕ご飯前のおやつに最適

コロッケ
明日のごはんを楽しみに
眠りにつく毎日を

※コロッケ株式会社　https://corock.co/

・味の種類：りんご、りんごにんじん、ぶどうプルーン（果実素材は北海道産）
・包装：20g／本、12本／箱にて常温配送（ポスト投函）
・賞味期限：製造日より180日（直射日光、高温を避けて常温保存可能）
※https://pocco.me/　より

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
０１１－３８７－４１２０