

食 品

「飲む」もち

■ 概要

特徴

もち米粉を主原料とし、餅らしい弾力を残しつつも流動性を高め、常温帯であればやわらかさが持続する餅生地をスパウトパウチに充填した商品です。「えんげ困難者用食品」の許可基準Ⅱに該当する物性のため、「飲む」ように食べることができ、調理も不要であることから、従来の餅にはできなかった食シーンでの利用が可能です。上記特徴を活かし、トッピングなど食材としての利用も可能です。

支援方法

設備使用

開発時期

令和5年12月

担当

食品醸造技術部



■ 企業情報

企業名

城北麺工株式会社

所在地

山形市城北町二丁目2-17

TEL

023-643-5501

URL

<http://www.yamagata-johoku.co.jp>

事業内容

乾麺・生麺・ゆで麺・餅類・米飯製造

■ 企業さんより一言

餅は日本の文化食ながらも、季節性があることや加熱調理が必要であること、食べる人によっては喉に詰まらせてしまう可能性があるなど、食べる上で何かしらの課題がある食品です。

当商品はそれらの課題を解決し、餅の良さをさらに多くの方々に伝えるきっかけにしたいという想いで開発をしました。今後は本格的な販売を通して餅文化の継承に寄与することを目指します。