

ただいま研究中！

下北地域の特徴ある食材を活用した食品の開発に関する研究

下北ブランド研究所では、下北地域の農水産物を利用した加工品や、下北地域が短命で肥満の子供が多いことから、健康に配慮した加工品の開発と商品化に取り組んでいます。

平成 29 年度に商品化された加工品は以下のとおりです。



うにだれ



昆布塩・ブルーベリーアイス
(東通ヒラメ刺身重の1品として使用)

下北産のうにを活用した
常温流通のお土産品です。

下北産の昆布・ブルーベリー
を活用しています。



ジャガイモと豆腐の
焼きコロッケ



昆布金平ごぼう

揚げずに仕上げることで
脂肪分をカットした
コロッケです。

塩分を減らしながらも
昆布で旨味を補った
金平ごぼうです。



カボチャパウダー

下北の特産品である
「一球入魂かぼちゃ」を
100%使用しています。

今年度は特徴ある食材として、アピオス
やハマボウフウ、アンコウなどの加工品開
発と商品化に取り組んでいきます。



※ハマボウフウは下北の海岸に
自生する野菜です。
漢方薬としても使用されていま
す。