

糖質8割抑えた わらびもち開発

北方町と神戸町の2店

本巣郡北方町の和菓子店「菓匠とよだや」と安八郡神戸町の低糖食専門店「低糖専門キッチン源喜」が、糖質制限のある人でも安心して食べられる和菓子「低糖わらびもち」を共同開発した。通常のわらびもちから糖質を約8割抑え、配合を工夫して食感や味にもこだわった。近年は糖尿病の予防や糖質ダイエットで、

低糖質スイーツが相次いで発売されているが、和菓子は珍しいという。

低糖わらびもちは、植物由来の天然甘味料「ラカントS」を砂糖の代わりに使用。配合を工夫して歯切れの良い食感に仕上げた。十勝産小豆を使ったあんこも20%入れ、甘みを加えた。



糖質を大幅に抑えた低糖わらびもち。本巣郡北方町高屋白木、菓匠とよだや高屋店

キッチン源喜を運営するA Qプランニングの小寺聡美社長(45)は独自で低糖質のわらびもちを開発していたが、行き詰まり、大垣西濃信用金庫(大垣市)の相談窓口「だいしんビジネスてらす」に相談。とよだやの豊田喜美治代表(51)を紹介してもらい、3月から共同開発してきた。

価格は1個550円(税別)。27日からとよだやの店舗とキッチン源喜のオンラインショップで販売する。豊田代表は「いつか低糖質商品を作れたかった」と説明。小寺社長は「低糖質でも味は重要。おいしさを知ってほしい」と話した。

(河合修)