

「あかねグラノラ」最優秀賞

くまもと食品科学研究会 県産加工品、新技術を表彰

県内の食品加工業者や研究者らでつくる「くまもと食品科学研究会」(井越敬司会長



最優秀賞を受賞したプレシード(嘉島町)の大麦を使ったシリアル「あかねグラノラ」

・103団体・個人)は5日、県産の加工食品や新技術をたたえる第12回研究会大賞の最優秀賞にプレシード(嘉島町)の大麦を使ったシリアル「あかねグラノラ」を選んだ。同社は生産設備メーカーで、2年前に食品

事業へ参入した。主力のシリアルは、アーモンドや蜂蜜を使い香ばしいほのかな甘さが特徴。独自性・地域性・将来性などの項目で高評価を得た。熊本市中央区の市国際交流会館で表彰式があり、松本修一社長が

「異分野への参入で手探り状態だが、本業の機械設備と合わせ、地域に育ててもらいながら貢献していきたい」と語った。

優秀賞はシヨコラカフェビストロ(熊本市)の馬肉の腸詰め「馬肉のコンビーフサルシツチャ」と、高岡製パン工場(熊本市)のトマト風味の馬肉みそ入りパン「赤ぱん」、峯樹木園(合志市)の健康食品「冬虫夏草」を選んだ。(中尾有希)

熊本・九州
けいざい