

安心・安全、
アレルギーフリーの
アイスクリーム

ハートスフードクリエーツ株式会社
大地のめぐみICE



商品説明

将来を担う子供達に安心・安全な給食用スイーツを考案しました。

4人に1人が食物アレルギーを持つ現代の子供達に対して、玄米粉と豆乳をベースにした5大アレルギーフリー(小麦・そば・乳製品・卵・落花生)のアイスクリームを開発しました。

地域の安全食材を使用することで地産地消の推進や食育活動、安定的な学校給食材料の充足を目指します。

従来、乳製品や卵といったアイスクリーム製造には欠かせない食材を使用しなかったため、子供達にとって親しみやすい味に仕上げることに大変苦労しましたが、米粉ではなく玄米粉にする等、食材を提供して頂いた兵庫大地の会様の熱心な協力と的確なアドバイスのもと、完成度の高い商品に仕上がりました。



兵庫大地の会コメント

県内の若手米作り農家25名から構成する生産者グループ。
新商品の開発を共同で行う。



当社の担当を決める会議の中で、連携先となるハートフードクリエーツ(株)様が“米粉”での商品開発を希望されていたので、私が担当となりました。

ベースとなるお米が「玄米」か「白米」か、また粉で使うのかリゾットで使うのか、製造工程や仕上がり等を考慮されて、最終的な商品の形態にたどり着くまでに時間がかかり、スピード感の違いを感じました。

味の面で開発中に参加できたことや、この取り組みの後も何かつながっていけるような希望のある取り組みにできたことは大きな収穫です。

(担当:取締役常務 高本 知宜 氏)

投石満雄氏コメント

商農工連携事業において多数の実績を持つ中小企業診断士。
商品開発に企画段階から参加。



「卵や乳製品といったアレルギー品目を使わない、米粉を使ったアイスクリーム」も魅力ですし、勿論、「おいしい」のです。白米にはじまり提供された7種の原材料から選んだ玄米の、取り扱い難さを克服した結果でもあります。「25品目のアレルギーフリー商品という夢の実現」も待たれます。

ところで朝来市を訪れ、農場で踏んだ土と、景色と空気は、「連携事業への意識や姿勢の奥深い部分に大きな影響を与えた」模様です。是非、農業との連携に向け、神戸市内のさらなる商工業者の方々にも影響を実感頂きたい次第です。

企業情報



会社名 ハートフードクリエーツ株式会社

住所 神戸市中央区山本通4-14-21-401

電話 078-855-8601 FAX 078-855-8602

E-Mail mail@heartoss.com

URL <http://www.heartoss.com/>

“商農工連携”商品・サービス開発事業とは

農業との連携に関心のある企業と、兵庫県内で有数の生産力を誇る農業生産者グループ「(株)兵庫大地の会」が連携し、農業分野に造詣の深い中小企業診断士や学識経験者などを交えて新商品・サービスの開発に取り組む事業です。