

報道関係者各位

プレスリリース



2016年03月18日

有限会社木村屋

**山形の在来野菜「だだちゃ豆」をたっぷり使った洋菓子
『だだちゃ豆のダックワーズ』を3月19日(土)に新発売**

～常温乾燥技術で素材本来の味が楽しめる～

菓子製造小売の有限会社木村屋(本社：山形県鶴岡市、代表取締役：吉野 隆一)は、常温乾燥技術や有機 EL 光源植物工場の技術開発を展開する山形大学発のベンチャー企業ナチュラルプロセスファクトリー株式会社(本社：山形県米沢市、代表取締役：城戸 淳二)と共同で開発した、常温乾燥した野菜を使った菓子シリーズの販売を開始いたします。

2016年3月19日(土)に第1弾として、山形県鶴岡市の在来野菜である「だだちゃ豆」を使用した洋菓子『だだちゃ豆のダックワーズ』を発売いたします。



「だだちゃ豆のダックワーズ」

商品詳細 URL : <http://www.kimuraya-shop.jp/fs/kimuraya/c/gr66>

当社は、農産物を季節に関わらず安定的に加工食品に利用するため、ナチュラルプロセスファクトリー株式会社が持つ常温乾燥技術を活用して、農産物の常温乾燥加工に取り組んでまいりました。

今回菓子に使用した「だだちゃ豆」の収穫時期は 8 月から 9 月初旬までのわずか 1 ヶ月。この「だだちゃ豆」を常温乾燥・粉末化することで 1 年を通じて安定的に利用することが可能となります。

また、常温乾燥した「だだちゃ豆」は生の状態に比べ、水分量が少なくなることから、製品中に大量に使用することができます。そのため、素材の味を活かした濃厚な味わいに仕上げるのが可能となります。今回発売する『だだちゃ豆のダックワーズ』は、1個26gあたりに約20g(剥き豆換算)の「だだちゃ豆」を使用しております。

■ 常温乾燥について

山形大学発のベンチャー企業ナチュラルプロセスファクトリー株式会社が開発した常温乾燥法は、流体力学を応用して風を自由自在に操る新技術により、乾燥機庫内の温度を40℃前後に保つことで、野菜や果物を自然に近い状態で乾燥させることができます。そのため、素材本来の味や色を維持したまま粉末加工することができます。

■ 「だだちゃ豆」について

「だだちゃ豆」は、山形県鶴岡市周辺の限られた地域で江戸時代から生産されて

きた枝豆の「在来種」です。

「だだちゃ豆」の「だだちゃ」とは鶴岡市の方言で「お父さん」を意味します。

かつて地域を治めていた殿様が、献上された枝豆に対して「どこのだだちゃが作った豆だや？(どこのお父さんが作った豆だ?)」と尋ねたことから、「だだちゃ豆」と呼ぶようになったといわれております。

【商品情報】

商品名 : だだちゃ豆のダックワーズ

販売期間 : 2016年3月19日(土)～通年

価格 : 1,296円(税込)／6個入り

販売店舗 : つるおか木村屋各店舗 <http://www.kimuraya.co.jp/shop/>

ECサイト <http://www.kimuraya-shop.jp/>

【会社概要】

商号 : 有限会社木村屋

代表者 : 吉野 隆一

本店所在地 : 〒997-0028 山形県鶴岡市山王町 9-25

創業 : 1887年(明治20年)

主な事業内容 : 和洋菓子・パン製造小売

資本金 : 3,960万円

URL : <http://www.kimuraya.co.jp/>

【製品に関するお問い合わせ先】

フリーダイヤル : 0120-368-222(受付時間 : 9:00~18:00)

ホームページ : <http://www.kimuraya.co.jp/contact/contact.php>