

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 菓子シリーズを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『ダックワーズ』、『フィナンシェ』、『だだちゃ餅』の3種類の菓子を発売いたします。



だだちゃ豆のダックワーズ

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)、『だだちゃ豆のフィナンシェ』は、1個23gあたりに約12g(剥き豆換算)、『だだちゃ餅』は1個23gあたりに約8g(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 : だだちゃ豆右衛門 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

商品名 : だだちゃ豆右衛門 だだちゃ豆のフィナンシェ

販売期間: 2016年3月19日(土)～通年

価格 : 1,037円(税込)／6個入り

商品名 : だだちゃ豆右衛門 だだちゃ餅

販売期間: 2016年3月19日(土)～通年

価格 : 908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>