

# 赤ビーツ甘酒で 手軽に栄養摂取

十和田

十和田市を拠点とするスーパーカケモと弘前大学が県産赤ビーツを使った「十和田野菜組曲」の甘酒を共同開発し、発売した。両者は「手軽に栄養を取ることができ、健康維持に役立つことが期待できる」と赤色の甘酒を売り込む。

赤ビーツはビタミンやカリウムなどの栄養素を豊富に含む西洋野菜。野菜ソムリエなどの資格を持つ同社の欠畑瞳子監査役が赤ビーツとアミノ酸を気軽に摂取できる甘酒に注目し、2021年9月から商品開発を始めた。

## スーパーカケモと弘大 共同開発

同市で有機栽培された赤ビーツを使用。赤ビーツに含まれる赤い色素成分で、抗酸化作用などが期待されるといわれるベータニンや、甘酒のアミノ酸などの成分が損なわれないよう工夫。幅広い人に飲んでもらえるように飲みやすい味に仕上げた。

本県産の機能性素材「あおもりプロテオグリカン(PG)」も配合し、商品の成分分析は同大農学生命科学部の前多準教授が行った。

両者は1日に同市で会見し、商品を発表。欠畑監査役は「本場に作りたかったビーツの甘酒ができた。体も心も豊かになつてもらえたら」、前多準教授は「県内にある体にいい食材をおいしく取れるものができた。県民の皆さんにたくさん飲んでほしい」と話した。

「十和田野菜組曲」は720ミリ入り3780円(税込み)。450本限定。同市のスーパーカケモ三小通り店などで取り扱つ。

(大庭菜摘)

健康維持に役立つと期待される「十和田野菜組曲 赤ビーツの甘酒」

◎と赤ビーツ



この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。