

青森市のホテルJALシティ青森(白取秀也総支配人)は4月1日から、リンゴの搾りかすから生まれた天然の調味料「アップルクリレ」を使った朝食メニューを提供する。アップルクリレは、化粧品原料などを製造する弘前市の日本ハルマ(伊德行代表取締役社

長)が中心となり、独自の技術で搾りかすから抽出した濃縮液。栄養素が豊富な上、砂糖の代わりに使うことでカロリーを抑えられる。食品ロスの削減と健康増進の両方かなえる調味料として、両社は多くの人に食べてもらう機会になればと期待している。(石田紅子)

「リンゴ搾りかす由来の調味料「アップルクリレ」使用



アップルクリレを使った(前列左から)マフィン、サイダー、酢豚、ビーフシチュー。奥は「田酒」の酒かすプリン

栄養豊富な朝食を

ホテルJALシティ青森 あすから提供開始

青森

日本ハルマは原料の良さをすべて活用する「一物全体」を経営理念に掲げ、製品を通じて健康的な生活のサポート、持続可能な消費と生産の促進、地域活性化を目指している。

アップルクリレは同社と弘前大学、県産業技術センターが共同開発。濃いあめ色で、程よい酸味にブルーに似た風味でこくがある。同社によると100%リンゴジュースと比べてカリウムが約8倍、ペクチンが約4倍、ポリフェノールが約2.5倍含まれ、カロリーは蜂蜜と比べて半分という。飲食店のメニューに使われるのは初めて。日本ハルマと同ホテルは

昨年12月に県が企業向けに開いた催しで結び付き、ほとんど拍子で朝食メニューの提供が実現。同ホテルの高橋寿幸総料理長は初めて「搾りかすから生まれたものに、甘く、香りも良かった。食品ロス削減になる」というストーリー性にも引かれた」とし、「風味を生かしながら、食材の良さも出せるようなメニューを試案、肉をリンゴジュースで煮込んだビーフシチュー、黒酢酢豚のメイン料理のほか、生地にアップルクリレを練り込んだマフィン、炭酸水で割ったサイダー、地酒「田酒」の酒かすプリン

に糖度70%のアップルクリレをそのままソースとしてかけたデザートの商品を提供する。日本ハルマの鳴海剛開発担当部長は地域活性化の観点から「お土産にすること

で青森の新しい商品を生み出してほしい」と期待を込める。朝食buffetの営業時間は午前6時半～9時半、年中無休。料金は宿泊者が2000円、朝食のみの利用

は2300円。以下は宿泊、朝食のみのいずれも小学生1300円、未就学児1000円、3歳以下無料。利用の際は予約(017-73212580)を勧め

この画像は、当該ページに限って”陸奥新報”の記事利用を許諾したものです。転載ならびにページへのリンクは固くお断りします。