

リンゴ加工残渣を使ったエキス「アップルクリレ」 ホテル JAL シティ青森 朝食ビュッフェ新メニューで提供開始

ホテル JAL シティ青森の朝食ビュッフェでリンゴ加工残渣から作られた甘味料「アップルクリレ」を使ったメニューの提供が開始されました。

青森県ではリンゴジュースの製造過程で排出されるリンゴ加工残渣の活用が課題になっています。「アップルクリレ」はリンゴ加工残渣と八甲田山のチシマザサから抽出した甘味料です。弘前大学農学生命科学部の前多隼人准教授と日本ハルマ株式会社の共同研究の結果、「アップルクリレ」はリンゴ由来のポリフェノールを含有し、他の甘味料よりも強い抗酸化活性を示し、低カロリーであることが明らかになりました。

「アップルクリレ」は黒蜜のような風味と甘みが特徴です。砂糖の代替品としてさまざまな料理への利用が期待されます。未利用資源の有効活用、食品ロスの削減にも貢献できる製品です。また青森県内企業が県内工場で製造しており、地域経済の活性化への寄与も期待されます。近日中に一般消費者向け「アップルクリレ」も販売開始予定です。



リンゴ加工残渣から誕生した甘味料 「アップルクリレ」



- 「アップルクリレ」を使った朝食buffet新メニュー
- ・青森りんごのビーフシチュー
 - ・青森りんごの黒酢豚
 - ・田酒酒粕プリン
 - アップルクリレソース
 - ・アップルクリレのマフィン
 - ・アップルクリレサイダー

■提供場所：ホテル JAL シティ青森 1階レストラン「ラ・セーラ」

青森県青森市安方2丁目4-12

■営業時間：AM6:30～9:30

■朝食料金：大人 2,000 円（宿泊者） / 2,300 円（朝食のみの利用）

子供 1,300 円（小学生） / 1,000 円（未就学児） / 無料（3歳以下）（消費税・サービス料込み）

■朝食ビュッフェについて

ホテル JAL シティ青森ホームページ

<https://www.aomori-jalcity.co.jp/>

■「アップルクリレ」について

日本ハルマ株式会社

<https://www.nihonharuma.com/>

【用語の解説】

・アップルクリレ・・・日本ハルマ株式会社が開発したリンゴ加工残渣とチシマザサを圧搾し、抽出物を濃縮したエキス製品。黒蜜のようなほのかな甘みがある甘味料。

・日本ハルマ株式会社・・・1983年に青森県弘前市で創業。八甲田山麓に自生するチシマザサや青森県産りんごを原材料とした化粧品原料、食品原料の開発と製造をおこなっている。2023年には青森県黒石市の旧東英中学校の敷地にリンゴ加工残渣からリンゴ由来セラミドを抽出する新工場を建設し、生産を開始している。

・ホテルJALシティ青森・・・ホテルJALシティはJAL国内線就航地や県庁所在地を中心に全国展開しているホテルチェーン。地元素材を豊富に使った朝食buffetを提供している。朝食buffetではアップルクリレを使ったメニューの他、筋子納豆、あおもり海鮮盛、豚バラ肉の青森にんにくたれ焼き、煮干しラーメン、十三湖大和蜆の味噌汁、陸奥湾姫帆立のカレーなど和洋バラエティーに富んだ食事が楽しめる。