



帯広市



ラフィノース配合の豆乳ヨーグルト

「わが村は美しくー北海道」運動第9回コンクール応募団体

北海道帯広農業高等学校 食品科学科 地域資源活用班

【帯広市】

ラフィノース配合の豆乳ヨーグルトを開発

はじめは？

十勝が生産量日本一を誇るビート。その残渣から「ラフィノース」という難消化性のオリゴ糖が抽出されビート関連企業で商品化されています。この地元の廃棄農産物を有効活用した機能性食品の開発は、環境保全と健康志向という時代のニーズに応えるプロジェクトであると考え、「ラフィノース」を使用した商品開発に取り組むことになりました。

おもな活動

オリゴ糖である「ラフィノース」は、腸内環境を整える助けをします。そこで、手軽に摂取できるようヨーグルトに配合することにしました。また、牛乳アレルギーやヘルシー志向への対応として豆乳を使用することにしました。

製造過程では、この活動をより充実させるため、帯広畜産大学や製糖会社等と連携し、「ラフィノース」や「腸内フローラ」などの商品に関連する講話をいただき、完成度の高い商品を目指しました。

試行錯誤の結果、「ラフィノース配合の豆乳ヨーグルト」が完成し、各種イベントや当校アンテナショップ「あぐりす」にて販売・モニタリング・普及活動をし、十勝企業での事業化を目指しています。

また、ヘルシーD○認証についても取り組んでいます。

ここが自慢

【ラフィノース配合の豆乳ヨーグルトが完成！】

帯広農業高等学校オリジナルのラフィノース配合の豆乳ヨーグルトが完成しました。

豆乳の種類や糖類の配合割合、加熱温度など、条件の変化によって、味や色、粘度などが全く違うものになります。納得のいく味・食感を追求するため、連携している企業や団体の方々にご意見をいただきながら何度も改善に向けて試行錯誤を繰り返しました。

完成したヨーグルトは、イベント等で販売しお客様に高評価を得ています。



ヨーグルトの製造風景

連絡先

代表者名：二木 浩志さん／設立：2018年／会員：15名

住所：帯広市稲田町西1線9番地

電話番号：0155-48-2102

F A X：0155-48-3052

E-mail：-

U R L：<http://www.obino.hokkaido-c.ed.jp/>