

「北海道産さつまいもを使った商品開発」

株式会社北海道フード工房
常務取締役ディレクター

成田 靖大



北海道産さつまいもを使った 商品開発

株式会社北海道フード工房
常務取締役 成田 靖大

自社商品



太陽と大地の躰 完熟トマトジュース

- 平成20年より自社工場で製造しているトマトジュースです。
- 北海道奈井江町の桃太郎トマトを使ったトマトジュースです。



北海道バジルソース

- 北海道岩見沢市で採れたバジルを使ったバジルソースです。



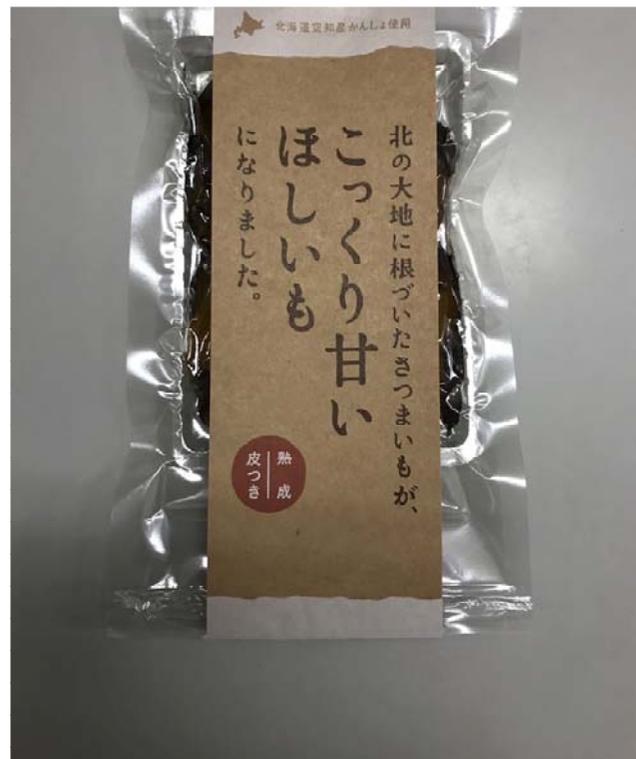
大豆かりんとう

- 北海道長沼町産の大豆を使った豆菓子です
- 商品名は「ふくふく香るかりんとう」と「まろみ香ばしキャラメル」
- 前者は揚げた大豆を黒糖でコーティングしたお菓子です
- 後者は揚げた大豆に北海道産のバターを使ったキャラメルでコーティングしたお菓子です

さつまいもを使った
商品開発



こっくり甘いほしいも



- 北海道産のべにはるかを使ったほしいもです
- 規格外品の細い芋を使った丸干しのほしいもと通常のさつまいもを輪切りにしたものを干した商品の2種類を開発しました。

北海道で栽培されている さつまいも



- 2017年8月28日に北海道深川市にある拓殖大学北海道短期大学の実験圃場のさつまいもを視察に行った時の画像です。

岩見沢市で収穫された べにはるか



- 2017年10月に収穫されたべにはるかです。
- 左が細いさつまいも丸干しのほしいもを作る際に使いました。
- 右が比較的大きなさつまいもで輪切りのほしいもを作る際に使いました。

長沼町で収穫された べにはるか



- 2019年9月に収穫されたべにはるかです
- こちらもほしいものに加工しました

ほしいもの開発過程



- 左側の丸干しのほしいものは一度オーブンで焼いてから干しました
- 右側の輪切りのほしいものは皮をつけたまま乾燥させました