



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 東北産大豆使用 黒ごまアーモンドこんがりきな粉 くるみ黒糖こんがりきな粉



東北産大豆使用
黒ごまアーモンドこんがりきな粉
くるみ黒糖こんがりきな粉
本体価格198円
(税込213円)

りらく2024年2月号掲載



工場玄関にて製造スタッフと鬼澤宏幸社長、石川翔大さん



直火焙煎機が並ぶ工場



品質のいい東北産の大豆



社長の鬼澤宏幸さん。「今までにない発想を大切に、体によくて美味しいものを開発しています」

餅や団子、パン、お菓子づくりにどこに幅広く使われている、きな粉。株式会社幸田商店は、東北産の大豆に黒ごまとアーモンド、また、くるみと黒糖をブレンドし、栄養価が高く風味豊かな2種類のきな粉に仕上げました。

コンセプトは 毎日食べる健康食品

正月の餅やわらび餅などにかけて食べるものとして昔から親しまれてきたきな粉。材料となる大豆にはタンパク質、脂質、炭水化物、食物

繊維、ビタミン、ミネラルがバランスよく含まれています。大豆イソフラボンは、女性ホルモンと似た働きをすることで若さを保つのに役立つといわれています。
栄養たっぷりのきな粉に、さらに黒ごまとアーモンドをプラスしたのが「黒ごまアーモンドこんがりきな粉」。黒ごまに含まれるセサミンは抗酸化作用が期待できる成分。またアーモンドはビタミンEを含んでおり、どちらもアンチエイジングに役立つといわれています。もうひとつは「くるみ黒糖こんがりきな粉」。くるみは抗酸化作用のあるポリフェノールを多く含み、黒糖は血糖値の上昇を緩やかにする働きがあるため、生活習慣病の予防につながります。

幸田商店社長の鬼澤宏幸さんは「食の健康志向が高まっている中で、きな粉も健康食品として、お客様が気軽に美味しく食べられるよう



網かごに入れた大豆を直火でじっくりと焙煎する



スタッフは焙煎の具合を大豆の色を見て確認する



焙煎がよい状態になったらコンテナに移して粉にする工程に運ぶ



直火焙煎された大豆は粉碎機に入れられ粉になる



きな粉にアーモンドと黒ごまのパウダーを加え、攪拌する(くるみ黒糖こんがりきな粉も同様に製造)



黒ごまアーモンドきな粉をパッケージに充填する(くるみ黒糖こんがりきな粉も同様に製造)



パッケージへのきな粉充填後、機械と目視による検査をして箱詰めとなる

にと考え、従来のきな粉に工夫加えて開発しました。皆さん元気に毎日を過ごしてほしいですから」とその思いを話します。

直火焙煎で 香ばしい美味しさを

宮城県をはじめ東北地方は北海道に次ぐ大豆の一大産地です。「こんがりきな粉」シリーズはその東北産大豆を使い、茨城県ひたちなか市の工場で製造されています。

厳選した大豆を最小製造単位ずつ直火でじっくりと焙煎。スタッフは焙煎具合を目で確認し、むらがないよう仕上げます。この手間をかける工程がこんがり香ばしい美味しさを作る秘訣なのです。
次は粉碎機に入れ、粉にします。そして種類ごとに、アーモンドと黒ごまのパウダー、くるみと黒糖のパウダーときな粉を攪拌機に入れて均一に混



営業担当の石川翔大さん。「きな粉は伝統食品ですが、どんな料理にも応用ができることを多くの人に知ってもらいたいです」

ぜます。最後はブレンドしたきな粉をパッケージに充填、検査をして箱詰め、出荷。商品には脱酸素剤を入れているため、作りたてそのままの香ばしさと味わいが楽しめます。

きな粉のよさを 引き出す食べ方

きな粉の手軽で美味しい食べ方は牛乳やヨーグルトにかけること。これなら毎日の習慣にできそうです。ほかにも果物にかけたり、きな粉トーストにしたり、クッキーに練り込んだりとアイデア次第。営業の石川翔大さんは「フレンチシェフの小早川陽青さんがバーニャカウダに黒ごまアーモンドきな粉を、アヒージョにくるみ黒糖きな粉を使う料理をすすめています。ソースにコクが出るそうです」と応用の幅広さを強調します。

こんがり香ばしいきな粉をさまざまな料理に使って食べ、健康な日々を過ごしたいものです。

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中!



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、青森県民生協の店舗で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821