

# りんごジュレの製品化を支援

～ 天然素材のみを使用した常温流通りんごジュレの開発 ～



連携機関 | 有限会社土井酒店  
研究期間 | 平成24～25年度[技術支援]

## 技術支援のきっかけ

- ◆ キク科植物のエキナセアは古くからメディカルハーブとして親しまれ、お茶やサプリメントとして利用されています。有限会社土井酒店では、このエキナセアを自社で栽培しており、新たな用途としてお菓子等の食品に利用できないかという相談がありました。
- ◆ エキスとして利用する場合には、黒っぽい色や苦味等が問題となりますが、できるだけ広島県産の食材を使用してこの課題に対応したいとの要望がありました。
- ◆ 食品工業技術センターでは、この問題を解決するためにジュレの製造方法や品質安定化の支援を行いました。

## 技術支援の成果

- ◆ りんごをジュレのベースとすることで色や味が改善されました。
- ◆ りんごの酸が強いとテングサやイギスは分解してうまく固まらないため、原料の調整方法を検討してpHを制御することで、分解抑制と酸による腐敗防止を同時に行う製造方法を確立しました。
- ◆ 原料の処理・利用方法や保管方法、殺菌方法を改良することにより、安定した品質のジュレが1年を通じて製造できるようになりました。
- ◆ 砂糖と保存料は不使用で、常温での賞味期限が3か月のジュレの製造が可能となりました。

### 広島県産食材のみを使用



テングサ  
(寒天)



りんご



エキナセア(エキス)



イギス



### 製品化されたりんごジュレ

- 賞味期限3ヶ月
- 砂糖・保存料不使用
- 常温で流通可能

## 技術支援の活用場面

- ◆ 天然素材を使用し、無添加・無着色・保存料不使用にこだわった商品として、平成26年2月から有限会社土井酒店が販売しています。
- ◆ 広島県産の食材を利用した商品を製造・販売することで、地産地消につながります。