

乾燥餅、牛乳で瞬時に軟らかく

牛乳や豆乳に浸すと軟らかく戻る、グラノーラ（シリアル食品）用の即席乾燥餅「おもちトッピング」。

十数年間で培った即席乾燥餅の製造技術を生かして開発。原材料にはもち米ではなく、粉状のトウモロコシでんぷんを使用。加熱して膨らませ、再び粉砕して粉にし、氷と混ぜて型で抜き、蒸して乾燥するという手間のかかった独自製法を採用した。牛乳などを吸収すると瞬時に軟らかくなるのが特徴で、朝食などで食べるグラノーラに添えればいつもと違った食感を楽しめる。50㍗入り（税別参考 210円）と60㍗入り（同 255円）をそろえた。

同乾燥餅はアルファ化しているため消化吸収が早いのも売り物。忙しい朝

のエネルギー補給にはぴったりだ。パッケージは子供向け（50㍗）と大人向け（60㍗）にデザインを分けており、大人向けは商品名の表記が「Omochi TOPPING」に変わる。

発売元は東和食彩（三重県鈴鹿市、0120・852836）。

———<開発者から>———

トウモロコシで作る乾燥餅は、これまで菓子メーカーに材料として供給してきたが、グラノーラに混ぜればシリアルとの食感の違いを楽しめ、栄養も手軽に補給できることに気付き、今回の新商品を企画した。

原材料は、もちもちとした食感を生むアミロペクチンを多く含む希少な



ち種トウモロコシ。製造工程で、氷の粒と混ぜて練ることで、蒸したときにその氷が溶けて空洞になり、そこに牛乳が入ると瞬時に作りたての餅に戻る。グラノーラの新しい食べ方をぜひお試しいただきたい。今後は業務用の販売にも力を入れる考えだ。（社長の太田久美子さん）