

平成 28 年 1 月 30 日 吉田 光一

講習会参加者 14 名

道の駅はなわの軽食コーナーですでに提供されている、こんにやく粉と米粉を混ぜ合わせたすいとん「すいこん汁」を、軽食コーナーだけではなく家庭でも簡単に調理できるように販売形態として、真空包装の提案を行った。あらかじめ茹でたすいこんを真空パックにして冷凍販売すれば、購入者が好みの汁に入れ温めれば食べることができ、調理が簡単である。

また、軽食コーナーで提供する際にも真空パックにして冷凍しておけば調理の時間短縮につながり、作業の効率化を図れる。

この写真は販売の提案例として、一人前を 100g として真空し、上部にラベルをつけて販売を行えばいいのではないかと考える。



道の駅はなわの軽食コーナーでの新たなメニューの提案で、この写真は白玉粉とそば粉を混ぜ合わせて団子にしたものである。白玉粉とそば粉の割合を変えたものをそれぞれ試食してもらった。

白玉粉:そば粉 1:1 のものである。



白玉粉:そば粉、7:3 のものである。



すいこんと同じように茹でて真空にし、冷凍しておけば保存性があがり、提供も簡易に行えるのではないかと考える。

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 名 称   | すいこん                                 |
| 原材料名  | こんにゃく粉、米粉                            |
| 内 容 量 | 100g                                 |
| 賞味期限  | 2016.                                |
| 保存方法  | 要冷凍                                  |
| 製 造 者 | 道の駅はなわ 天領の里<br>福島県塙町白川郡塙町大字桜木町 388-1 |

道の駅はなわの新名物、「すいこん汁」をご家庭でも  
簡単に調理できるよう、真空パックにしました！  
調理は簡単！好きなお汁に入れて煮るだけで、  
美味しく召し上がれます。ぜひご賞味あれ！

**すいこん**