

原料は十勝産小豆、ナガイモ

酢の3商品発売

丸勝年内さらに2品

農産物総合商社の丸勝（帯広市西25南1、梶原雅仁社長）は、このほど、市内の藤丸で、十勝産の小豆やナガイモを使った酢、3商品を発売した。

発売したのは「十勝あずき酢」「十勝金時豆酢」「十勝ながいも酢」の3商品。いずれも、価格は1本1575円（2475円入り小瓶）。毎週各1000本限定。



藤丸で発売されている小豆酢とナガイモ酢

同社は、雑豆を原料に用いた醸造酢の製造技術を活用。ナガイモ酢は、十勝農協（とちかち財団）の協力を得て、十勝産農産物の高付加価値化を目指す都市エリア産学官連携促進事業（文科省委託）の成果として商品化した。

小豆酢は、一般的な穀物酢に比べて、うまみ成分のグルタミン酸が約4倍、ナガイモ酢は、高血圧改善につながるとされるカリウムが多量に含まれ、ポリフェノールも約1.5倍あるという。

梶原社長は「十勝にこだわった酢をぜひ味わってほしい」としている。年内を

めどに十勝産のカボチャや手を使った酢も商品化。全3商品の「十勝純粋酢」（総称）として全国販売していく方針。

問い合わせは丸勝ヘルシーフーズ事業室（37・4104）へ。（井上朗二）