

ヘルシー無糖シエラート

【香長】香南市香我美町岸本のアイスクリーム製造販売会社「ドルチェかがみ」が、砂糖を全く使わない「牛乳シエラート」を開発し、4月11日から売りだす。牛乳をたっぷり使った濃厚な味わいだが、砂糖を使っていないため後味すっきり。低カロリーでヘルシーなシエラートになっている。

同店は2006年オープン。同市の山北ミカンや室戸市の海洋深層水の塩など県内食材を使い、約50種を販売している。

香南市で来月11日発売 糖尿病患者でも安心



「砂糖ゼロ」は同社役員の矢野真由美さん(47)が考案。「糖尿病患者らが安心して食べられるシエラートを開発したい」

と、10年5月から高知大学の土佐フードビジネススクリエーター人材創出事業の講座を受講。修了までの約2年間、砂糖を使わない商品開発に力を注いだ。原材料は天然素材から作られた甘味料2種や食物繊維など数

砂糖を使わない「牛乳シエラート」(香南市香我美町)

種。量は0.01g単位で調節して配合し、試食も20回ほど繰り返した。牛乳をベースに粘り気や濃厚さのバランスを試行錯誤し、3月中旬に完成した。

標準的なアイスクリームのカロリーは100g当たり180kcalだが、完成したシエラートは同110kcal。矢野さんは「体に優しくおいしいので、ぜひ食べてみてください」と呼び掛けている。1個60g入りで300円。今後はシヨウガや室戸海洋深層水の塩をベースにする計画もあるという。問い合わせは同店(0887・57・3063)へ。

(谷川剛章)