



たいまつ食品株式会社(代表取締役社長 樋口 元剛)は新潟県朝日村にあります、「朝日村まゆの花の会」に委託して桑の収穫を行い、自社にて乾燥処理を行います。摘み取りから乾燥加工は6月25日(日)～30日(金)に実施する予定です。

弊社は餅の製造を主体とする食品メーカーですが、新潟県農業総合研究所・食品研究センター様の協力を得て地域にある資源を有効利用した機能性素材の研究開発にも着手して参りました。(桑の葉に付きましては平成15年より行なっております。)

今回の桑の葉は血糖値の上昇抑制効果が期待される素材ですが、弊社にて乾燥加工を行なった後、外部にて粉末加工を行い、7月下旬には新潟県菓子工業組合様や新潟県なまめん工業協同組合様、その他、食品加工の素材として、またはそのまま水やお湯に溶いて飲む一般飲用向けに販売する予定です。

また桑の葉の摘み取りは村上より北に位置します朝日村にて行ないませんが、「朝日村まゆの花の会」の皆様が、行ないます。手作業にて、ていねいに行なう為、1日の摘み取り量は400～500kg程度になります。

尚、本製品は「米糠および桑葉を利用した機能性食品素材の開発」として「平成17年度新潟県技術賞」を受賞しております。

< お問い合わせ先 >

たいまつ食品株式会社
TEL:0250-58-6135(代)
HP:<http://www.omochi.ne.jp>

新潟県農業総合研究所
食品研究センター
TEL:0256-52-3267

朝日村まゆの花の会
TEL:0254-72-0387
HP:<http://www.mayuhana.com/>

新潟県菓子工業組合
TEL:025-228-7725

新潟県なまめん工業組合
TEL:0256-32-2504

以上