

年 組 名前:

植物性原料を使用 ビーガン菓子開発

北杜の会社「腸活効果も」

大豆飲料の製造販売などを手がける白州屋まめ吉（北杜市白州町台ケ原、榎林剛社長）は、動物性の材料を一切使用しない菓子「ヴィーガンオーツバー」を開発した。オーツ粉や大豆など植物性の原料を使用していて、ダイエットや腸活につながるとPR。海外



動物性の材料を使用しない「ヴィーガンオーツバー」

に比較的多いとされる完全菜食主義者の『ビーガン』でも食べられるようにした。インパウンド（訪日客）が増加する国内のホテルなどへの展開を目指している。

同社によると、発酵の専門家である山梨大ワイン科学研究センターの柳田藤寿教授が監修。オーツ粉に大豆やこんにやくの発酵液を加えることで

粘着力を発生させ、生地を安定させた。味は「フルーツ」「チョコナッツ」「野菜」の3種類で、「サクサクとしてうま味もしっかりと感じられる」（柳田教授）という。朝食や昼食などの代わりに食べることでダイエットになるほか、食物繊維などが腸まで届いて善玉菌の餌となり、腸活にもつながるといふ。販売価格は3種類が1本ずつセットで1080円。

(2024年6月12日付 山梨日日新聞7面)

後ホテルや航空会社などへ売り込んでいく。榎林社長は「国内ではまだ特殊な市場かもしれないが将来的には需要が高まるとみている。ビーガンではなくても健康やダイエットに興味がある方は一度食べてみてほしい」と話した。
〈山本昂輝〉

問1 北杜市の大豆飲料の製造販売会社が、ビーガン菓子を

開発しました。「ビーガン」を漢字7文字で説明してください。

--	--	--	--	--	--	--

問2 開発したビーガン菓子の味を、3種類答えてください。

.....

問3 開発したビーガン菓子は、動物性の材料を一切使用していません。普通のお菓子では、

使われているもので、ビーガン菓子では使われていない、そのほかの材料を答えてください。

.....