



あずきに“黒糖”をプラスするとおいしい！
「ゆであずき」と「ぜんざい」に黒糖フレーバーが仲間入り
2024年8月19日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、沖縄県産の黒糖入りゆであずき「コクッと！黒糖ゆであずき(パウチ)」と、ぜんざい「黒糖ぜんざい」を発売します。



製品特長



黒糖×あずきは相性抜群で、和菓子から飲料まで様々なメーカーで展開されているフレーバーです。

「コクッと！黒糖ゆであずき(パウチ)」は、北海道産の小豆に沖縄県産の黒糖を入れ、黒糖の独特な風味とコクをプラスした150g小容量の袋タイプのゆであずきです。小豆と調味液を一緒に調理する製法により、餡と小豆のバランスがよい仕上がりに。容器は近年伸長しているパウチ(袋)タイプを採用し、サイズは使いやすい150g、製品名には“コクッと！”をつけてコクのある風味をアピールします。

「黒糖ぜんざい」は、北海道産小豆に沖縄県産の黒糖を入れ、黒糖の独特な風味とコクをプラスした、食べ切りサイズのぜんざいです。当社のぜんざいは小豆と調味液を分けて調理する製法により、粒がしっかり残ったタイプです。そのまま召し上がっても、アレンジしても使い方は自由自在、しっかりとした黒糖の風味を感じることができます。

開発担当者のおすすめアレンジメニュー

コクッと！黒糖ゆであずき(パウチ)

◆黒糖ゆであずきのコッパサンド

<材料>

コクッと！黒糖ゆであずき(パウチ)(150g)…1袋

ドックパン※15cm程度の小さめのもの…3個

バター…20g

ホイップクリーム…10g

いちご…2粒

<作り方>

- ① ドックパン1個に切れ目を入れ、ゆであずきの1/3量を入れ、バターを挟みます。
- ② ドックパン1個に切れ目を入れ、ゆであずきの1/3量を入れ、ホイップクリームを絞ります。
- ③ ドックパン1個に切れ目を入れ、ゆであずきの1/3量を入れ、半分に切ったいちごを挟みます。



黒糖ぜんざい

◆黒糖ぜんざいらテ

<材料>

黒糖ぜんざい(150g)…1袋

牛乳…150ml

<作り方>

- ① グラスに黒糖ぜんざいを入れ、静かに牛乳を注ぎます。
- ② よくかき混ぜてお召し上がりください。
※牛乳の量はお好みで調整してください。



◆ほうじ茶ミルクプリンと黒糖ぜんざい

<材料>

黒糖ぜんざい(150g)…1袋

A 粉ゼラチン…5g/水…大さじ2

ほうじ茶ティーパック…3個

牛乳…200ml

生クリーム…50ml

砂糖…大さじ1

<作り方>

- ① ボウルにAを入れ、ゼラチンをふやかしておきます。
- ② 鍋に牛乳、ほうじ茶ティーパックを入れ、沸騰直前まで温めたら、火を止め、ほうじ茶を煮だします。
- ③ 香り、色が出てきたら、ティーパックを取り出し、①を入れゼラチンを溶かし、砂糖、生クリームを入れ混ぜ合わせます。
- ④ 粗熱が取れたら、容器に均等に流し入れ、冷蔵庫で冷やします。
- ⑤ ④が固まったら、黒糖ぜんざいを流し入れます。



製品開発について

コクッと！黒糖ゆであずき(パウチ)

Q.苦勞した点はどんなところですか？

黒糖の風味がおいしく感じられる味に仕上げることに苦勞しました。また、粒感を残したベストな仕上がりになるよう製品を設計しました。

Q.おすすめの使い方を教えてください

コッペパンに挟んでいただき、生クリームやフルーツをトッピングいただくと、いつもよりもちょっとだけ贅沢なおやつとしてお召し上がりいただけます。また、トーストに塗っていただくだけでも、黒糖の風味が楽しめますので、ぜひご賞味ください。

Q.伝えたいこと

今回、ゆであずきの追加品として、黒糖を使用した製品を発売しました。黒糖によってコクがプラスされ、いつものゆであずきとは違った使い方も可能になると考えています。いろいろなものにお使いいただき、ベストな食べ方を見つけていただけますとうれしいです。

黒糖ぜんざい

Q.苦勞した点はどんなところですか？

黒糖の風味がおいしく感じられる味に仕上げることに苦勞しました。当社の強みである、ぜんざいの粒感をしっかりと残せるよう、仕上がりに気を使いました。

Q.おすすめのアレンジメニューを教えてください

黒糖ぜんざいらテです。牛乳などで当製品を割っていただくだけで、簡単な和スイーツの完成です。

Q.伝えたいこと

今回、フレーバーぜんざいとして、黒糖を使用した製品を発売しました。黒糖によって、いつものぜんざいにコクがプラスされ、おいしく感じていただける 仕上がりとなっております。ぜひご賞味ください。

(本製品開発担当者)

製品詳細

製品名	コクッと！黒糖ゆであずき(パウチ)	黒糖ぜんざい
規格	内容量 150 g	内容量 150 g
賞味期間	25 ヶ月	25 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	210 円/袋	155 円/袋
販売予定数(年間)	125 千個	450 千個
発売時期・地区	2024 年 8 月 19 日(月) 全国発売	

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様： はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お客様： はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>