

こんにゃく使い マンゴープリン

高松・ルーヴ

洋菓子店「菓子工房ルーヴ」(高松市)は、卵と牛乳の代わりにこんにゃくを使った「マンゴープリンパフェ」の写真を発売。食感は通常のプリンとほぼ同じで、カロリーを従来の約2割カットした。

こんにゃく加工販売「ハイスキー食品工業」(三木町)と協力。こんにゃくをすり潰した食材「マンナンミール」にマンゴーピューレや希少糖を混ぜて固め、プリンを再現した。トッピングには生クリームやマンゴーの果肉を添えた。秋に向け、マンナンミールを使った新たなスイーツも開発していくという。350円



(税別)で、高松市内の3店舗で販売する。問い合わせは空港通り店(087・869・7878)。