

糖質を2割減 どら焼き発売

名物かまど



菓子製造・販売の名物かまど(香川県坂出市)は糖質やカロリーを抑えたどら焼きを4月1日に発売する。県内の食品メーカーなどが開発した独

自素材を取り入れ、同社の従来製品に比べ糖質を約2割減らした。健康志向の高い消費者向けに売り込む。

新商品「さぬきどらやき」は写真の皮部分には、製粉会社の吉原食糧(同)が開発した甘みが強い小麦胚芽の粉「スウィートポリフェ」を30%ほど配合した。アンコにはこんにゃく製造のハイスキ―食品工業(同三木町)がこんにゃく素材に希少糖を加えた「マンナンあんこ」を25%使う。名物かまどの通常のどら焼きに比べ糖質は23%、カロリーは20%少ないという。

1個あたり約65円で216円。名物かまどの直営店舗で販売する。