

北海道の“幻の黒大豆”「黒千石（くろせんごく）」 ドライパックの本格販売を 7 月 15 日スタート ～ 食物繊維レタス約 8 個分！栄養豊富な食卓に ～

株式会社食の科学舎(本社:札幌市中央区、代表取締役:山本 洋介)は、2016 年 5 月 12 日(木)より当社のオンラインショップにて試験販売していた「黒千石くろせんごくドライパック」を 2016 年 7 月 15 日(金)に正式に販売開始いたします。

食塩、砂糖、保存料を一切使わず、素材そのものの水分を利用して蒸し上げる当社ドライパックシリーズは、水煮に比べて素材そのものの栄養価を逃すことなく、旨みを存分に感じられると好評です。既に北海道内の学校給食やホテルなどから引き合いがきており好調なスタートが見込まれています。

北竜町の熱い想いで蘇った幻の黒大豆「黒千石」

北海道の原種である黒千石は気候に左右されやすい上、日照時間を多く要し、手間がかかることから、1970 年代以降栽培が途絶え、「幻の黒千石」と呼ばれていました。しかし、2001 年に北海道茅部郡森町の農業研究家・田中 淳氏によって、黒千石の原種が見つけられました。その中から約 50 粒を厳選し、28 粒の発芽に成功しました。その後、黒千石は岩手県に渡り、世界的な豆の研究者である有原文二氏の指導を受けながら栽培されたのち、2004 年に故郷である北海道に里帰りしました。2005 年に北竜町、滝川市、乙部町の 24 戸で黒千石栽培がスタート。2007 年には北竜町で黒千石事業協同組合が設立されました。長い年月を経て復活を遂げた幻の黒千石は、今や「健康的な理想の豆」として更なる発展を遂げつつ、日々邁進し続けています。



極小粒で、子葉(種皮を剥いだ子実)は緑色をしている黒千石。

「黒千石ドライパック」が持つ驚きの栄養価

黒千石の最大の特徴は、その小さな粒に含まれた豊富な栄養成分です。当社の「黒千石ドライパック」は素材の水分を利用して蒸し上げているため、水煮に比べて栄養価を逃すことなく、黒千石そのものの旨みと食感を堪能できます。「黒千石ドライパック」100g 当たりには、抗酸化作用があるとして広く知られているポリフェノールは赤ワインより多い 280mg、大豆イソフラボンほもめん豆腐と比較して約 2.3 倍に相当する 94mg、食物繊維は、レタスの約 8 個分に相当する 8.9g、その他良質なたんぱく質やミネラルも豊富に含まれています。袋を開けて気軽にそのまま食べられるので、サラダや炊き込みご飯など毎日の食卓に取り入れやすく、パンやお菓子作りにも使いやすいと好評です。希望小売価格は、50g 入りパックで 240 円(税抜)です。



今後の展開について

現在「黒千石ドライパック」は、当社のオンラインショップと北竜町の黒千石事業協同組合にて試験販売を実施しています。7 月 15 日(金)の本格販売を皮切りに、今後さらに、卸業者を通じた小売や企業向けに全国展開を進めていく予定です。

《商品についてのお問い合わせ先》

株式会社 食の科学舎 担当: 阿部/南里(なんり)
札幌市中央区北 1 条西 13 丁目 4 番地 タケダ札幌ビル 7F
TEL: 011-223-3585 FAX: 011-223-3587
営業時間: 平日 9:00~17:30
Email: info@shokunokagaku.com
URL: <http://gel-cool.com/drypack/>
レシピ URL: <http://gel-cool.com/recipe/dry-pack/>

《黒千石についてのお問い合わせ先》

黒千石事業協同組合 担当: 理事長 高田幸男
北海道雨竜郡北竜町字碧水 31-1
TEL: 0164-34-2377 FAX: 0164-34-2388
Email: kurosengoku@kni.biglobe.ne.jp
URL: <http://portal.hokuryu.info/kurosengokubean>
