

ヨーグルト冷菓 十勝・フラン

開発の背景

牛乳の消費拡大
洋菓子分野での新製品開発
ヨーグルトの良さを最大限活かした新製品
生きた乳酸菌 心地よい酸っぱさ
十勝のイメージを形に



製造場所

開発グループ

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 技術指導
帯広畜産大学地域共同研究センター 技術相談
パワー開発研究所 アイディア・試作
永花堂 試作

陽圧クリーンルーム
殺菌灯
常時アルコール消毒

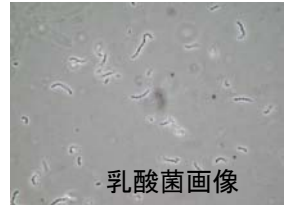
特徴



乳酸菌が生きている
心地よいすっぱさ
甘さ控えめ
なめらかな食感
凍結保存可能
解凍後離水しない



微生物検査結果



乳酸菌画像

乳酸菌数 8.4 × 10⁸/g
黄色ブドウ球菌 陰性
大腸菌群 陰性

商品イメージ

十勝・フラン

ブラン Blanc フランス語 白
白 静まりかえった十勝の冬
赤 冬の厳しさを乗り越える炎
のように燃え上がる心



〒080-0801 帯広市東1条南21丁目1-3
有限会社 永花堂

電話 0155-23-4050

通販 <http://www.hokkaido-e-ichiba.com/>



永花堂が開発した新しい冷菓「十勝・フラン」

十勝産の牛乳の消費拡大
大を旨し、帯広の菓子
店「永花堂」(東一南二、
遠藤徳永社長が新しい
「十勝・フラン」を開発、
「十勝・フラン」のよう
な濃厚な旨味が特徴。
「帯広」の菓子店「永
花堂」(東一南二、から
発売する。ヨーグル
トを加えて、加工技
術センター(永草)で
共同開発。

「帯広」産学官で共同開発
ヨーグルトで新冷菓

帯広畜産大学地域共同研究センター
帯広畜産大学地域共同研究センター
帯広畜産大学地域共同研究センター
帯広畜産大学地域共同研究センター
帯広畜産大学地域共同研究センター

新鮮なヨーグルトを自然
脱酸水、水あめと生クリーム
を加え、イチゴジャム
を載せた。「さわやかな
酸味とまったり濃厚な
舌触り」に仕上がった
という。冷凍で二カ月程
度保存が効く。フランは
フランス語で「白」の意
一個二百五十円。一日
三十個限定で店頭販売の
ほか、インターネット
(<http://www.hokkaido-e-ichiba.com/>)でも販
売する。問い合わせは永
花堂 ☎0155-23-4050。(森麻子)

北海道新聞

2006年9月26日(火)

本研究に関するお問い合わせ : 帯広畜産大学地域共同研究センター 0155-49-5771

販売先 : 帯広市東1条南21丁目1-3 有限会社 永花堂 0155-23-4050