2023年3月15日（水曜日）の下野新聞に「ゆめラパン」のLFP成果報告会について掲載されました！

下野新聞　1878年（明治11年）創刊　2023年（令和5年）3月15日（水曜日）

雷鳴抄

2023.3.15

「売れると思います」。パン・アキモト（那須塩原市）の秋元信彦専務が言い切った。「ゆめラパン」に本県特産のもち性大麦もち絹香を配合した新商品は、それだけの自信作ということだろう▼県農業試験場が2017年に開発したもち絹香。食後の血糖値の上昇を緩やかにするβグルカンが多く大麦特有の臭いが少ない。22年産の作付面積は約200㌶と、県南を中心に生産が拡大している▼県内の食品企業と行政などが連携し、土地利用型営農や食生活の改善を目指す「とちぎローカルフードプロジェクト（LFP）」の成果報告会が先日、宇都宮市内で開かれた▼このゆめラパンをはじめ、「もち麦寒仕込み味噌」と「もち麦チップス」の三つの商品が同事業から誕生した。みそは主原料、チップスは100％もち絹香を使っている▼「糖尿病患者などにもおいしく」がコンセプトのパンは、もっちりとした食感で香ばしい。みそやチップスも最近の消費者の健康志向を意識した。国内はもちろん東南アジア、北米など海外展開も視野に入れる▼3商品の統一ロゴ「eats365」には健康でおいしく、飽きずに毎日食べてもらえるという自負がのぞく。ヒット商品になれば、本県のもち絹香のブランド力も一挙に高まるはず。ハードルは低くはないが、大きな可能性を感じさせる。