

豆腐味のジェラート開発

やんばるジェラートと照屋食品

やんばるジェラート(宜野湾市)と照屋食品(那覇市)は、豆腐味のジェラート「首里とうふ」を共同開発した。照屋食品が製造する同名の豆腐をふんだんに使い、風味を出した。両社のコラボレーションは初めて。やんばるジェラートの國場和雄代表は「豆腐の持つ味をそのまま引き出した。ゆくゆくは豆乳のジェラートにも挑戦したい」とさらなる連携に意欲を示した。

ジェラートには、照屋食品の「あちこーこー島豆腐」を再現した冷蔵パックの豆腐を使った。同社のあちこーこー島豆腐は県民に長年親しまれてきたが、国際規格「HACCP(ハサップ)」に沿った衛生管理の義務化で提供が難しくなり、2021年に販売を中止。

「首里とうふ」の風味再現

昨年4月に後継となる冷蔵パック商品を発売した。

同社の照屋ゆきの社長は「復活を望む声をお客さまから多数いただいていた。ジェラートを通し、首里とうふの再開を皆さんに知っていたいただきたい」と話す。

沖縄銀行が提供するビジネスマッチングサービス「おきぎんBig Advance」を通じ、照屋社長が國場代表に共同開発を呼びかけた。照屋社長は「豆腐はスイーツとの相性がいい。1社では難しくても、他社に協力いただきながら、豆腐の新しいアイテム作りに挑戦したい」と意欲を燃やす。

豆腐のジェラートは3月末までの期間限定商品で、シングル500円。やんばるジェラート全店で販売する。すっきりした甘みと、豆腐のしつかりとした味わいが特徴。黒糖蜜をかけて提供する。大豆イソフラボンと植物性タンパク質などの栄養素が豊富に含まれている。國場代表は「若い女性だけでなく年配の方にも食べてほしい」と話す。

3月中旬のホワイトデーシーズンには砕いたマカロンのトッピングサービスも行う予定だ。

(政経部・大川藍)



コラボレーションを呼びかけた照屋食品の照屋ゆきの社長(左)とやんばるジェラートの國場和雄代表=9日、宜野湾市のやんばるジェラート本社