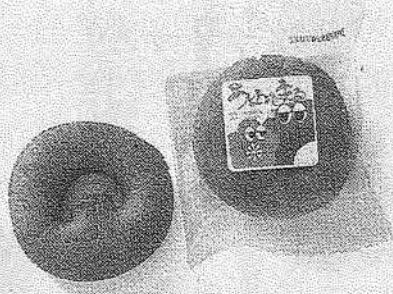


みりんメーカーの九重味淋（本社碧南市浜寺町2の11、石川総彦社長、電話0566・41・0708）は、おとうふ工房いしかわ（本社高浜市）、愛知県立碧南高校（碧南市）と連携し、オリジナルドーナツを開発した。5日から期間限定で販売する。おとうふ工房いしかわの既存商品「とうふドーナツ」に、本みりんのみりんかすパウダーを加えた。しっとりとした口触りの良さと、みりんやみりんかす特有の香りが特徴だ。（刈谷）

九重味淋、おとうふ工房いしかわ

碧南高校とドーナツ開発

商品名は「うめえまる」。おいしさや丸い形状を表したほか、子どもにも覚えてもらいやすいように名付



開発したオリジナルドーナツ「うめえまる」

けた。パッケージは全体的に丸みを帯びたデザインに仕上げた。税込み価格は1個150円。1袋（3個入

みりんの香り生かす

りが400円。内容量は1個45g。生産はおとうふ工房いしかわが担当する。

販売場所は、九重味淋の電子商取引（EC）サイトや直売店「石川八郎治商店」など。2600個限定で、無くなり次第、販売を終了する。

今回の商品開発は、碧南高校総合ビジネス科3年生の授業の一環。生徒が九重味淋の工場を見学し、みりんの製造過程で出る副産物「みりんかす」について学んだ。そして、みりんのみりんかす、豆腐を使ったドーナツを開発することにした。「みりんが和食以外にも使えることや、幻の発酵食品と言われるみりんかすの存在をいろいろな人に知ってもらいたい」という生徒たちの思いで実現した（同社）という。



碧南高校の生徒が九重味淋の工場を見学した

開発面で苦労したのは、みりんの配合比率。みりんを入れると焼き色が付きやすくなる。焦げたように見えない焼き色と、みりんの風味をしっかりと感じる配合の試作を繰り返して完成させた。