

2024年6月19日

ブロッコリーの新たな活用「ブロマンジュ」発売

石川県立大聖寺実業高等学校の情報ビジネス科3年の生徒6名が、課題研究活動の中で企画・開発したお菓子「ブロマンジュ」を2024年6月25日から発売します。

「ブロマンジュ」は、饅頭の皮の中に、カステラ層があり、中央にこし餡が入った3層構造のお饅頭です。ブロッコリーは石川県加賀市が北陸最大の収穫量を誇り、栄養価の高い食材として注目されています。多くのみなさまに美味しさと健康“万寿”を届けたいという思いから、「ブロマンジュ」と名づけました。

【特徴】

ブロッコリーは2026年度に「指定野菜」となり、栄養価の面からも注目されています。しかしながら、ブロッコリーの“葉”にはつぼみ部分と同様の栄養素が含まれているにもかかわらず、食用として使用されることが少ない部位でした。ブロマンジュはこの葉を有効活用できる新たな素材として、葉のみをペースト状にして生地に加えることで、ブロッコリーを有効利用できるサステナブルな商品です。

また、元旦に発生した能登半島地震の復興を応援したいとの気持ちから、奥能登の天然塩と加賀みそも使用し、売上の一部を能登半島地震の復興のために寄付します。

【地域支援】

ブロッコリーの葉をペースト状にする工程では、大聖寺実業高等学校近隣に拠点を置く大同工業株式会社の“圧縮粉碎”技術が使用されています。また、同じく近隣に拠点を置く竹内製菓株式会社も、商品全体の試作と製造を支援しています。

【販売・今後の取り組み】

大聖寺実業高等学校が卸・販売元となり、1パック4個入りを数量限定で、北陸自動車道の尼御前サービスエリア（下り）の売店にて6月25日12:30～販売予定です。また、大聖寺実業高校として、本年11月に本選が予定されている第11回「フードグランプリ」に今回開発した「ブロマンジュ」をエントリーする計画です。



本件問合せ先： 大聖寺実業高校 教諭 西田 (nishita5@ishikawa-c.ed.jp 0761-72-0715)
大同工業株式会社 広報チーム 前田 (k.maeda@did-daido.co.jp 090-6814-3513)
竹内製菓株式会社 代表取締役 竹内 (hiroki.t@takeuchiseika.co.jp 0761-73-2333)