

袋井市産の大豆使用



新商品を紹介する上村さん(右)ら。袋井市の「どんどこあさば」

静岡文化芸術大学院生4品考案

豆腐新商品開発 なめらかな食感

浜松市中区の静岡文化芸術大学院の学生がこのほど、袋井市産の大豆を使った豆腐の関連商品を開発した。同市浅岡の地場産品直売所「どんどこあさば」で販売している。

若者の感性を取り入れたい直売所の依頼を受け、デザイン研究所の2年の上村龍一郎さん(24)が中心となって学生5人で4品を手掛けた。天然にがりを用いた「口舞われた」。

「口舞われた」はなめらかな食感が特徴。低温で1枚ずつ揚げた豆腐の天ぷらや厚揚げ、ホウレンソウなどの野菜を加えた「季節とろろ」も店頭に並ぶ。季節とろろは今後も季節に合わせた野菜を使用した新商品を開発する方針という。

(袋井支局・伊藤龍太)