

国立大学法人「弘前大学」

弘前で麩一筋 創業130年の老舗「お麩の松尾」

弘前大学発ベンチャー会社「弘星テクノ」

の三者が共同研究開発。



地元で収穫されたカボチャをたっぷり使ったやきふ

「健康カボチャ麩」



HIROSAKI
UNIVERSITY

～弘前大学マッチング研究支援事業～

弘大GOGOファンド

支援研究開発商品

青森県産
カボチャ使用



産学共同による研究成果として

誕生した「健康カボチャ麩」

保存性も良く手軽で便利な食材「麩」の中に
カボチャをたっぷり閉じ込めました。

毎日のお味噌汁はもちろん、
色々な料理や、おやつとして
お召し上がりください。



健康カボチャ麩の味噌汁



お椀に健康カボチャ麩をそのまま
ボンと入れ、熱々の味噌汁を注い
てください。

健康カボチャ麩は煮崩れしにくい
ので、直接鍋に入れて煮ていただ
いても大丈夫です。

健康カボチャ麩の卵とし



健康カボチャ麩を水に浸し、軽く
しぼってから、玉葱の薄切りと一
緒に煮込み、みりんと醤油で味付
けし、溶き卵を回し入れ、サッと
火が通ったらご飯にかけ、三つ葉
を散らして出来上がり。

健康カボチャ麩のラスク



健康カボチャ麩に、オリーブオイ
ルや溶かしバターを絡ませ、グラ
ニュー糖をふりかけます。フライ
パンかオーブントースター等で、
軽く焼いたら出来上がり。

健康カボチャ麩で毎日いきいき!

健康カボチャ麩は、植物性たんぱく質の豊富な麩の生地、青森県産のカボチャをピューレにして練りこみ、香ばしく焼き上げました。

毎日の味噌汁、お吸い物はもちろん、そば、うどん、ラーメンのトッピングに、スープや鍋物、茶碗蒸し、卵とし、麩チャンプルー等の炒め物、バターや砂糖をからめてトースト風やラスク等のおやつにも、アレンジしだいで幅広くご利用いただけます。



健康カボチャ麩の商品規格



- 名称：やきふ
- 原材料名：小麦粉、カボチャ(青森県産)、グルテン
- 内容量：50g
- 賞味期間：1年
- 管理温度：常温
- 商品サイズ：180×260×60mm
- JANコード



着色料未使用

栄養成分表(100g当り)

- エネルギー…366kcal
- たんぱく質…28.2g
- 脂 質…2.3g
- 炭水化物…59.9g
- ナトリウム…47mg
- ビタミンA…35μg
- ビタミンE…0.2mg

(社団法人 青森県薬剤師会衛生検査センター調べ)

開封後は防湿、防虫のため密封し直射日光をさけ、常温で保管し、お早めにお召し上がりください。

病院食、学校給食、産業給食、各飲食店様向けに、200g、500g入り大袋や、ご要望に応じ、kg単位の量り売りもいたします。お気軽にお問い合わせください。

弘前大学マッチング研究支援事業

弘大GOGOファンド

健康カボチャ麩は、弘前大学マッチング研究支援事業弘大GOGOファンドの支援で研究開発した商品です。

弘前大学



弘前大学医学研究科教授
弘星テクノ(株)生体機能研究所所長
医学博士
早 狩 誠

健康カボチャ麩 共同研究者

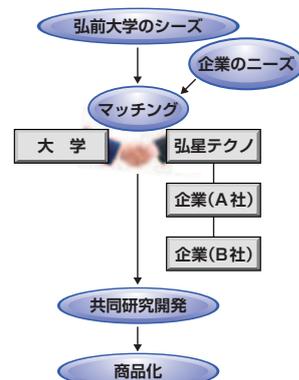
弘星テクノ



弘星テクノ株式会社
代表取締役社長
小 川 清四郎

平成22年4月に青森県弘前市内に創設されたベンチャー会社です。栄誉ある弘前大学発ベンチャー会社第一号の承認を与えられております。現代社会は、急速に発展し私たちの生活環境も豊かになっておりますが、当社はより安全で環境に優しい社会を目指し、自然と共生する気持ちを持ち、地域社会にも貢献してまいります。

弘前大学のシーズと企業のニーズとのマッチング



お麩の松尾



株式会社 松 尾
四代目
代表取締役社長
松 尾 勇 悦

創業明治15年

日本古来から伝わる「麩」を代々受け継ぎ130年津軽地方では唯一のお麩屋です。

その製法は、今でも丹念な手細工、手作りです。

松尾では、伝統の技を活かした津軽地方ならではの新たな味をお届けいたします。



弘星テクノ株式会社 Hirosei Techno Corporation

〒036-8561 青森県弘前市文京町3番地 弘前大学コラボ弘大6F
TEL・FAX: 0172-32-3670

株式会社 松 尾

〒036-8092 青森県弘前市城東北 3-11-12
TEL: 0172-27-4218 FAX: 0172-28-2138
http://www.foo-matsuo.jp