

おからパン ヘルシー

久慈の業者 あす本格発売

久慈市内で薬局を経営するファーマ・ラボ(細田稔男社長)は、県立大や山形大と連携し、おからを使ったパン「おからん」を開発した。2本(約75g)で55kcalで、タンパク質や食物繊維が豊富。「日本一低カロリー」を売りに、通信販売を11月1日から本格的に始める。久慈地域の雇用創出に貢献しようと市内への工場建設を計画しており、販路拡大を図っていく。

「日本一低カロリー」

という。同社は3年前から開発を開始。「主食を改善することで健康をサポートできないか」との考えが原点だった。同社は当初、来年からの販売を予定していたが、震災の影響で久慈地域の雇用環境が一層悪化しているとされ、大学の乙木隆子准教授と共同研究に取り組んだ。カロリーを上げずにおからを膨らませることに苦労したが、独自技術確立した。



おかずと一緒に
つらくない。
お腹スッキリ
ダイエット

おからんはおからと卵白が主原料。2本を1食分とすると、米やパンに比べ約150kcal少ない。高タンパク低脂肪で、食物繊維やインフラボンが豊富に含まれる。

▽便通が良くなる▽おかずと一緒に食べられるためバランスの取れた食事ができる。などの効果が期待される。

2本で55kcal。「日本一低カロリー」を売りにする「おからん」。細田稔男社長(右)は「主食を改善することで健康づくりに役立ててほしい」とPRする。

県立大、山形大と開発 市内に工場建設も計画

めた。来年にも専用の工場を建設し、系列以外の薬局にも販路を広げる意向だ。当面は電話やインターネットによる通信販売のほか、同社の薬局3店舗で販売する。細田社長(57)は「健康づくりに役立つとともに、雇用などを通じて地域にも貢献していきたい」と意欲を示す。

おからんは15袋(1袋2本入り)で4500円。定期購入などで割引もある。申し込み、問い合わせはフリーダイヤル(0120・833・4690)へ。