

【新商品情報 デーツペーストを使ったチョコレート】(2020年09月15日掲載)

デーツの販売先の使い方を調べてみると、フードプロセッサーなどでデーツをペースト状にして野菜ジュースに使ったり、ケーキ材料(砂糖の代わり)として使ったりしていることが分かりました。同時に、ペーストにすることや器具の掃除が大変なことも分かりました。

そこで、弊社では、ドライフルーツとしてのデーツの良さ(食物繊維)を残すことと形状が崩れない硬さを残すために、デーツを加水せずにそのままペーストにした商品を約2年前に開発しました。コンセプトは、デーツの甘さを生かした「砂糖の代わりの甘味素材」です。ご指摘の通り、ニッチな市場です。

そのコンセプトに共感していただいた辻安全食品株式会社様が2020年8月に、このデーツペーストを使った「デーツチョコレート」を発売しました。

そのお味は、なかなかのものでした(メーカーさんも取引先で試食を重ねて改良していったので、完成度は高かったようです)。



■原材料：デーツペースト(国内製造)、カカオ油脂、カカオマス、ココアパウダー、有機アガベインリン、ケストース、乳酸菌

■内容量：7個(1個あたり約10g)

■賞味期限：生産から8ヶ月

※アレルギー特定原材料等28品目を含みません。

■栄養成分 1個あたり

・エネルギー	56kcal
・たんぱく質	0.5g
・脂質	4.5g
・炭水化物	4.0g
-糖質	2.8g
-食物繊維	1.2g
・食塩相当量	0.00g

辻安全食品株式会社 商品ページ

<https://www.allergy-food.jp/?pid=151927214>



株式会社 三海 (サンカイ)

〒101-0021

東京都千代田区外神田5丁目4番9号 ハニー外神田第二ビル1F

TEL: 03-3834-1756 FAX: 03-3834-1750