



泉州きくな の冷凍加工品を活用しませんか？

大阪府はしゅんぎく（きくな）の生産量が全国1位！とくに泉州エリアでは生産がさかんで、「泉州きくな」としてプロモーションに取組んでいます。大阪環農水研では、冬～春に生産量が多い泉州きくなを一次加工して冷凍保存することで、加工品として年中味わうことを可能とする技術開発に取組んでいます。

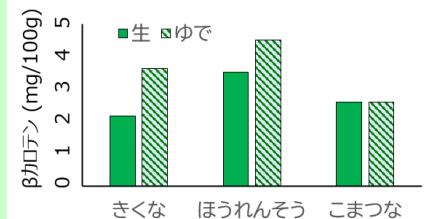
「泉州きくな」冷凍加工品の特徴

冷凍よもぎの替わりで活用



「泉州きくな」の草餅として大阪・関西万博で試食し、好評でした。

βカロテンが豊富



冷凍後もほうれんそうやこまつなに匹敵するβカロテン含量でした。

大阪府が誇る「泉州きくな」の冷凍加工品は、冷凍よもぎの替わりに使って草餅を製造したり、白和え等の総菜の材料にしたりと、様々な活用が見込まれます。ご興味がある方は、以下の連絡先までお問い合わせください。

- ・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。
詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは、
食と農の研究部 食品グループ（072-979-7063）まで。

<技術支援制度詳細>
<http://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索

残席わずか！

＼申込はコチラ！／



食品関係事業者向け
公募事業説明会＆セミナー



参加費無料
定員60名

ホンマでっか!?
お菓子の最新トレンドと
商品開発のヒント

松林千宏 氏

お菓子は楽しくをキーワードに、消費者視点での価値や独自の切り口で展開してヒットした事例を紹介します
TVチャンピオン・優勝経験者
マツコの知らない世界、ホンマでっか!?TV他、多数メディアに出演。

日 時 令和8年 1月23日（金）
10:00～12:00 9:30～受付
会 場 大阪府咲洲庁舎 41階共用会議室⑧

