



FOOD

食品部門

17. *Food*

## アスパラパウダー

「アスパラパウダー」は、NPO法人地域活性化プロジェクトチームGANBO（三次市甲奴町）が、有限会社瀬戸鉄工（呉市）、県立広島大学と共同開発した商品です。規格品外のアスパラガスを、瀬戸鉄工の「瞬間高温高压焼成法」により粉状に処理し、チーズケーキ、パスタ、ラスク、パンなどに加工しています。



アスパラパウダー



アスパラパスタ



アスパラパン



アスパラリーのチーズケーキ



アスパララスク

本商品は、三次市の三次イノベーション会議（平成24年度、平成26年度）「産学官連携推進事業」により成分分析やマーケティング調査を行い、産学官連携の成果として生まれたものです。

## 商品概要

※販売実績の一部は、非公表としています。

2013年より販売開始

【価 格】アスパラパウダー 1,050円(100g/袋)  
アスパラリーのチーズケーキ(カーターピーナツ入) 230円

【販売実績】2013年/5個 5,250円(アスパラパウダー)  
2013年/400個(アスパラリーのチーズケーキ)

## 関係機関・研究者

- 県立広島大学（武藤徳男名誉教授）
- 県立広島大学生命環境学部生命科学科（甲村浩之准教授，村田和賀代准教授）
- 県立広島大学地域連携センター（西川洋行准教授）
- NPO法人地域活性化プロジェクトチームGANBO ● 有限会社瀬戸鉄工 ● 三次市 ● 三次商工会議所

## 問い合わせ

地域活性化プロジェクトチームGANBO

TEL.0847-67-2136  
<http://ganbo.jp/>