

わかめ入りマドレーヌ新発売

藤女子大とHYKが共同開発、わかめの効果PR

血糖値や脂質代謝などに効果があるわかめの魅力を伝えようと、株式会社HYKが藤女子大学と共同で「米粉のまどれーぬ わかめ味」を開発しました。10月7日からYahoo!ショップでの通信販売も始まりしました。



製品名 米粉のまどれーぬ わかめ味

価格 税込216円

販売店 札幌マドレーヌ本舗マドマドレ・DCM西岡店

マドマドレ北洋銀行ECモールcollesho店

マドマドレYahoo!ショップ店(2024年10月7日から取扱い開始)

わかめのチカラを伝えたい

わかめには、血糖値の上昇を抑え、脂質の代謝を助ける効果があります。水溶性食物繊維も豊富です。一方、温暖化の影響で国産わかめの生産や品質管理が難しくなり、漁業者の高齢化も課題となっています。

わかめの素晴らしさをもっと広めて、次の世代につなげたい。その第一歩として、わかめの研究をしている藤女子大学の学生さんと一緒に、わかめ入りマドレーヌを作りました。わかめは北海道産100%です。

【株式会社HYKとは】

健康経営優良法人2024 ブライト500認定(全国で500社の中の1社)。米粉のまどれーぬなどを製造し、販売店であるマドマドレを運営する会社です。

【障害者の就労・収入に】

わかめの粉末化やマドレーヌの袋詰め、ラベル貼りといった作業を担うのは、HYKが運営する就労継続支援B型事業所ベジタブル。障害のある方の就労、収入を生んでいます。

米粉マドレーヌの理由

HYKはもともと、さまざまな素材を粉末化して、米粉まどれーぬを製造してきました。粉にするのは得意です。小ロットで作れるから、試作に取り組みやすく、フードロスが生じにくいことも強みです。

グルテンフリーでアレルギーや健康志向に応え、パッケージの工夫で賞味期限365日を実現しています。味のバランスが難しいところでしたが、藤女子大学の学生さんに試食してもらって完成しました。

実は、
アメリカのシアトルでも
販売する計画があります。
米粉のマドレーヌわかめ味は、
世界に羽ばたこうと
しています！

問合せ先…株式会社HYK 011-557-0369 担当:上保木 聡志

kamihoki@madomadore.com

〒004-0802 北海道札幌市清田区里塚2条6丁目1-3

