

道のり

三重大学とのコラボ、ついに実現！

わくわくジャム設立から十余年、人気の高いイチゴジャムが新たに生まれ変わった。

酸味料・ゲル化剤など食品添加物不使用のイチゴジャムは自然な退色がある為、生産後きれいな赤色を保つのが難しいジャム。わくわくジャムのコンセプトである添加物・着色料使用しないきれいな色のイチゴジャムは長年の課題であったが、ついに三重大学の協力を得て、色の退色を緩やかに出来る加工方法を見出す事ができた。

退色という自然の理の中で、美は美であることができる。わくわくジャムのイチゴジャムはまさにその典型である。

以前のイチゴジャムのきれいな色の期間は一ヶ月程と短い。共同開発に基づく製造方法にて色の保持期間を3カ月ほど延ばすことができた。

共同研究先の三重大学、研究にご協力頂いた大井准教授に感謝を述べたい。

イチゴジャムは三重大学との共同研究成果に基づき独自の加工方法で製造されています。



大井 淳史 アヴシャル
准教授 恵利子氏

