

果物本来の風味とフレッシュな食感のジャム

「ベターホームの 植物性乳酸菌 発酵ジャムブルーベリー」を新発売

株式会社ベターホーム事業部(東京都渋谷区)は、9月1日、「ベターホームの植物性乳酸菌発酵ジャムブルーベリー」を新発売いたします。

植物性乳酸菌による発酵で、酸味を抑えてまろやかな風味に発酵ジャムは、熟成の過程で味がまろやかになる赤ワインの製造工程にヒントを得て開発しました。ブルーベリーに植物性乳酸菌を加えて2~5日発酵させてからジャムにします。植物性乳酸菌の働きでリンゴ酸、クエン酸が減少するため、従来のブルーベリージャムに比べると酸度が低く、まろやかで豊かな風味が特徴です。

ポリフェノールと植物性乳酸菌でヘルシーなジャム
ブルーベリーに多く含まれるポリフェノールは抗酸化作用が注目されています。通常、ポリフェノールが多いと乳酸菌は増殖しませんが、発酵ジャムの開発にあたり、ポリフェノールに強い乳酸菌を選んで発酵させることに成功しました。発酵後、ジャムの製造工程で乳酸菌は加熱殺菌されますが、殺菌した菌も腸内菌を活性化させると言われています。

加熱時間を短くし、果物本来のフレッシュな風味と食感を実現しました
ジャムにする過程加熱殺菌に時間をかけすぎると、果物の風味や食感が損なわれてしまいます。発酵ジャムは外から熱を加えるのではなく、ジャムそのものを発熱させ、加熱時間を従来の1/10に抑えるメーカー独自の製法(ジュール製法®)により、果物本来の風味とフレッシュな食感を残して仕上げました。ゲル化剤(ペクチン等)は使用していませんが、発酵中にブルーベリーから出る自然なペクチンでほどよいとろみがついています。

【商品概要】

商品名	ベターホームの 植物性乳酸菌 発酵ジャムブルーベリー
税込み価格	735 円
内容量	205 グラム
賞味期間	製造から1年
原材料	乳酸菌発酵ブルーベリー(殺菌)、砂糖、リンゴ酸
発売元	株式会社ベターホーム事業部
製造元	デイリーフーズ株式会社
発売日	2011年9月1日

全国18カ所の「ベターホームのお料理教室」で販売。通信販売もしています。

電話でのご注文は 03-3407-0471

ホームページからのご注文は <http://www.betterhome.jp>

掲載をご検討の場合、商品サンプルをお送りしますのでお気軽にご連絡ください。



このニュースリリースに関する問い合わせは.....

ベターホーム協会 企画広報課 松田まで

〒150-8363 東京都渋谷区渋谷1-15-12

TEL:03-3407-0471(代) 03-3407-8712(直) FAX:03-3407-0479

e-mail: keiko_matsuda@betterhome.jp

<http://www.betterhome.jp>