

毎週水&金曜日掲載

きょうの知っ値 あんパンの上に乗る粉は2種類ある。つぶあんにはコマ、こしあんにはヒナゲシの種が乗っている。あんパンを生んだ木村屋が2つのパンを区別するために乗せたのが始まり

# 油を一切使わずパリパリ 大分発ヘルシーポテチ

## 「カロリーを気にせずに食べられるポテトチップス 焼きじゃがPREMIUM」(株式会社テラフーズ)

エット中でも気軽に食べられる。大分県国東市にある。高圧を瞬時に高温・常圧にする特殊なプレス機に、ジャガイモで作ったサイコロ状の塊を入れ、凍赤外線

で焼成する。この技術で、世界36カ国で特許を取得。食品メーカーや販売店からの問い合わせが止まらず、取材中にも全国チェーンの小売店から約2万袋の注文が入った。

前身のユニバースフーズ時代の11年、大手食品メーカーと提携するなどしていた時にトランプルがあるなどしていた。地元支店によって持ち直したため、渡辺会長は「うちの技術で、今度は大分の農業を元気にできれば」と地元への感謝を忘れない。

(石橋 亜希)

## だから売れた

味はずっと、コンソメなど4種類。スライスしたジャガイモを揚げるというポテトチップスの常識を根柢から覆す。油を一切使っていない。けれど、信じられないほどのサクサクと、パリパリ感。ジャガイモそのものの上品な味がして、おいしい。

1袋30gを食べても133kcal。通常の商品に比べ、カロリーが約30%カットされており、ダイエットにもおすすめです。

「焼きじゃがPREMIUM」(左から)本キムチ味、コンソメ味、ゆずこしょう味、うすお味。油を一切使用しない特許製法で製造される。今年4月に加わった自働作「本キムチ味」を鶏張るテラフーズ・渡辺会長



(石橋 亜希)

おいしいポテトチップスをおなかいっぱい食べたい。でも、太りたくない。そんな願いをかなえてくれる商品がある。「カロリーを気にせずに食べられるポテトチップス 焼きじゃがPREMIUM」だ。(税抜き150円)だ。

約30%カットされており、ダイエットにもおすすめです。

「焼きじゃがPREMIUM」(左から)本キムチ味、コンソメ味、ゆずこしょう味、うすお味。油を一切使用しない特許製法で製造される。今年4月に加わった自働作「本キムチ味」を鶏張るテラフーズ・渡辺会長