

# 冷凍耐性こんにゃくで商品開発！

## マンナン工房ひだの工場を見学しました



下呂市にある「マンナン工房ひだ」では、国産の原料を使った様々なこんにゃくの商品を製造しています。しかし普通のこんにゃくではなく、岐阜大学の研究により冷凍しても食感が壊れない新しいこんにゃくです。今回、食品科学科の3年生3名がこの冷凍耐性こんにゃくを使って新たな加工品を開発するプロジェクトを立ち上げました。卒業までには完成させる予定なので、どんな商品ができるか楽しみに待っていて下さい。

