

2013年6月27日
函館ハーブ研究会

(株)函館酪農公社
北海道立工業技術センター
公立はこだて未来大学

函館ハーブ研究会、“クルンバツソ”の第1号商品をリリース

クルマバソウ（車葉草）の甘く爽やかな香りを利用した
アイスクリームを(株)函館酪農公社が製造・販売

函館ハーブ研究会（会長：美馬のゆり・公立はこだて未来大学教授）は、このたび甘く爽やかな独特な香りが特徴の芳香性ハーブ、クルマバソウ（車葉草）を利用した産学官連携による共同研究の成果として、「クルンバツソ アイスクリーム」をリリースします。記念すべき商品化の第1号です。原料として函館近郊に自生するクルマバソウを用い、その香りを活かし、特に大人の方、女性の方に親しまれる商品となりました。

函館ハーブ研究会では、ヨーロッパでは広く香料として使われているクルマバソウに着目、地域産品の開発を目指して共同研究に取り組んできました。香氣成分の分析と抽出を北海道立工業技術センターが担当、独自技術を用いてクルマバソウの香りを調整しました。また、クルマバソウを地域ブランド化していくために、公立はこだて未来大学が“クルンバツソ”という独自のブランド名称とロゴマークを商標化し、今回の商品にも活用されています。アイスクリームへの商品化に向けて、(株)函館酪農公社が試作し、函館ハーブ研究会が評価を手がけ、(株)函館酪農公社が製造・販売を実施します。2013年7月1日より、同社のあいす118や移動販売車等で販売されます。



発売日：2013年7月1日
価格：210円（100ml）
協力：函館ハーブ研究会
製造・販売：(株)函館酪農公社
主な販売所：あいす118
移動販売車、ネット販売等

【お問い合わせ先】

(株)函館酪農公社 〒042-0912 函館市中野町 118-17 TEL:0138-58-4460

(研究会について：常務 金子健治 販売について：営業部 富田一廣)

【背景資料】

1. クルマバソウとは

クルマバソウは、古来よりヨーロッパでは、芳香性のハーブとして甘い香りを抽出したリキュール、シロップ、ヨーグルトなどが市販され、お菓子をはじめワインやビールなどにも入れられ親しまれているものです。クルマバソウは、函館近郊にも広く自生していることから、その甘く爽やかな香りと、函館で製造されている食品とを組み合わせた新商品ができないかと着目、香氣成分の分析、アイスクリーム・パン等の試作、地域ブランド化のためのロゴデザイン、商標登録などを経て商品化、販売に至りました。ヨーロッパでは人工香料等として商品化されていますが、函館では自然な食品としての利用を目指しています。

2. 函館ハーブ研究会とは

函館ハーブ研究会（発足 2010 年）は、函館近郊に生育するハーブなどを利用した製品の研究及び開発を通じて地域の発展に寄与するべく、産学官連携により活動している会です。メンバーは、地元企業経営者、団体職員、大学等研究機関の研究者、もしくは個人で、情報交換、技術交流など、地域発展に向けた活動を行っています。

今後の展望として、クルマバソウを利用したさまざまな商品に“クルンバツソ”の商標を活用していくことで地域ブランド化を図り、さらに多種多様な商品に展開していきながら、地域発展に寄与できるよう活動していく予定です。



「クルンバツソ」商標のデザイン意図

クルマバソウ(車葉草)の音の響きを残しながら、発音しやすさ・可愛らしさを考案イタリア語を連想させる「クルンバツソ」とネーミング。マークは茎から葉が車輪のように(放射状に)出る様子と、ネーミングに合わせてクルンと巻いたシルエットにデザイン。(商標登録: 文字 1 件、マーク 1 件。商品区分: 第 29 類, 第 30 類, 第 32 類, 第 33 類)



3. 開発技術の背景

芳香成分の分析とクルマバソウの香りの調整技術の開発については、北海道立工業技術センターが担当しました。クルマバソウは、自生の状態では香りはありませんが、採取して、しばらく置くなどの処理(醸成)をすることで、独特の香りが生成されます。同センターが生葉から醸成された芳香成分を分析した結果、主にクマリン(桜餅の香り)があり、その他にリナロール(フルーティな香り)やヘキサナールなど(青くささ)なども微量に含まれていました。青くささは、過剰に含有すると不快となるが、微量の存在は、快いものとなることが実験により推定されました。快いクルマバソウの香りは、様々な芳香成分のバランス構成により成り立ち、クルマバソウの食品への活用のために、クルマバソウの香りの構成バランスの調整技術の確立が必要なくなりました。

お茶では香りの調整技術として、烏龍茶(半発酵茶)で、香りを醸成させる「発酵」や、青臭い香りを除く「殺青」があります。これを参考に、クルマバソウの香りの調整法を検討し、条件を確立しました。すなわち、クルンバツソ アイスクリームの製造において、香りの醸成と抽出のため、クルマバソウを温めた牛乳に、適度な条件で浸す。次に、青草さを除去するため、ただし少しだけ青臭さが残るように、牛乳の加熱処理を行う。このクルマバソウの香りを好適とする調整技術は、クルンバツソ アイスクリームの製法に活用されています。

以上