

## こなみずき & サンマルツアーノ 商品開発プロジェクト

### 事業主体

J A 鹿児島県経済連、NPO 法人ぐるっと鹿児島ネットワーク等。

### 事業の目的

イタリアのトマト『サンマルツアーノ』と、鹿児島のさつまいもでん粉『こなみずき』が融合した商品開発を行い、鹿児島市とナポリ市（イタリア）の姉妹都市 55 周年の機運を高め、これらの商品を通じて姉妹都市の絆を一層深める。

### こなみずきとは

平成 24 年 1 月に品種登録された新品種のさつまいもでん粉です。特徴としては、従来のでん粉用の品種より糊化温度が 20℃低く、保水性や耐老化性に優れており、もちもち・プルプル感が長く続くということです。



## イタリアのトマトサンマルツァーノ



代表的なイタリアントマトの一つです。ゼリー状の部分や種が少なく、加熱しても煮崩れしにくいということや、水っぽくならない事、そして何より旨みが多く、加熱することでより美味しくなるという特性を持っているので、トマトソースの材料に最適なトマトです。ナポリ市と鹿児島市、2都市間の交流や、鹿児島の特産品の新開発・地域活性化等を目指す、ぐるっと鹿児島ネットワークのさつまルツァーノプロジェクトにより、知的障害者施設ゆうかり学園を中心に栽培されています。

## 商品の特徴

### ○サンコーナ「ピザパン」

パン生地にこなみずきのでん粉を使用し、しっとりとした食感に焼き上げました。  
サンマルツァーノのうまみが凝縮されたソースでおいしいピザパンに仕上がっています。

### ○サンコーナ「ジェラート」

イタリアのトマトを使う事であっさりとしたピンク色のジェラートに仕上がりました。  
増粘剤としてこなみずきのでん粉を使用する事でジェラート本来の粘りのある食感を更に向上させることに成功しました。



※一部の画像は関連会社のホームページの商品紹介ページから転載させていただいています。