



塊を口に含むと、ほのかな甘みがした。鹿児島産のサツマイモのでんぷんを主原料とするブドウ糖の結晶。株式会社オガサワラ（幸区南加瀬）が開発、販売を手がける「脳はぶどう糖」だ。

「ブドウ糖が日本の食文化を見直されるきっかけになれば」と語る小笠原さん

「ブドウ糖は脳の唯一のエネルギー源。人の脳は一時間で五割を消費するので、こまめに補給しないといけません」。社長の小笠原

脳はぶどう糖

唯一の‘活力源、手軽に



「脳はぶどう糖」のチップとタブレット

でんぷんなどの主原料の結晶をそのまま商品化したのが「チップ」（500円、600円）。市などが選ぶ「かわさき名産品」認定品。チップに圧力を加えて固めた「タブレット」（500円）も人気だ。そのほか、キシリトールを配合した「キシリ+ぶどう糖」（同）などもある。

川崎スタイル

久雄さん(66)はそう教告やマーケティングを研究。一九七五年に店を継ぐが、酒店の枠を越えた品ぞろえを目指し、店内に冷蔵庫を置いて肉なども並べた。当時ミニスーパーと呼ばれた新しい小売店はしりだった。流通業界の最前線にいたが、二十年前に転職があった。家業と並行し、商品管理の新しい仕組みをつくるソフトウェア開発会社の社長をしていった時。体をろくに動かさずにパソコンに向かうプログラマーが、しきりに甘い物を欲しがった。「脳の働きと糖質には深い関係があるのではないか」と直感した。旅行の携行食として、また災害時には非常食としても最適だが、あくまで「お米のリリーフ」という。「主力は昔からご飯。日本の食の伝統を見直すことにつながるのではないか」と直感した。(栗原淳)

久雄さん(66)はそう教告やマーケティングを研究。一九七五年に店を継ぐが、酒店の枠を越えた品ぞろえを目指し、店内に冷蔵庫を置いて肉なども並べた。当時ミニスーパーと呼ばれた新しい小売店はしりだった。流通業界の最前線にいたが、二十年前に転職があった。家業と並行し、商品管理の新しい仕組みをつくるソフトウェア開発会社の社長をしていった時。体をろくに動かさずにパソコンに向かうプログラマーが、しきりに甘い物を欲しがった。「脳の働きと糖質には深い関係があるのではないか」と直感した。旅行の携行食として、また災害時には非常食としても最適だが、あくまで「お米のリリーフ」という。「主力は昔からご飯。日本の食の伝統を見直すことにつながるのではないか」と直感した。(栗原淳)

KAWASAKI STYLE