

高知県工業技術センターだより

▶商品開発事例のご紹介 食品開発課

工業技術センターは、県内企業が商品を開発したり、販売したりする際に発生する技術的な課題を解決するために、技術相談・技術指導を行っています。今回は、食品開発課が実施した水産加工に関する技術指導によって開発された商品事例をご紹介します。

SABADAY 鯖燻製

有限会社 浜吉ヤ

土佐市で明治初期から鰹節を製造している『浜吉ヤ』は、伝統的な鰹節の製法に土佐の気候・風土にあわせた独自の手法を取り入れ、素材にこだわった昔ながらの鰹節やカツオを手軽に味わえる商品を全国に販売しているメーカーです。同社では、日常的な食事に気軽に取り入れられる商品の開発をめざし、伝統的な鰹節の製法を活かした新しい燻製商品の試作に取り組んでいました。

伝統製法では、じっくりと長時間燻製するので、表面だけではなく魚の身の中にも香りと旨みをしっかり浸透させることができます。しかし、カツオ以外の新しい原料を使った商品の開発では、問題が起こることがあります。例えば、サバなどの身が柔らかい魚を長時間燻製すると、焙乾用の網に身が付着して身くずれしてしまい外観が悪くなるという課題がありました。

そこで工業技術センターでは、サバの身の前処理方法や燻製時の条件を再検討し、試作を繰り返しながら最適な加工方法を決定しました。そのデータを基に、加工現場の状況に合わせて調味や燻製の工程改良を提案した結果、当初の課題も解決し、なおかつ、製造時の作業性も良くなり、新商品『SABADAY』として発売されることとなりました。



商品写真

「高知家のうまいもの大賞 2019」で入賞しました！！

平成30年12月13日（木）に流通の専門家らによって最終審査が行われた「高知家のうまいもの大賞 2019」で、SABADAYは、【入賞（嗜好品部門）】に選ばれました。

「高知家のうまいもの大賞」は、高知県内の食品関係事業者の商品開発や商品改良に向けた意欲を醸成するとともに、新たな商品を発掘することにより、地産外商のさらなる拡大につなげることを目的とした、高知県が主催する食品コンクールです。今回は、高知県内73事業者から122商品の応募がありました。受賞商品は、県内外でのPRや外商活動を行うこととなっています。

▶新しい商品の開発や既存商品の改良に関して技術的課題をお持ちの方は、ぜひ工業技術センター食品開発課（088-846-1652）まで、お問い合わせください。

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

