

## 新製品開発と商品化事例（生姜チョコレート）

「収穫量日本一の高知県産生姜を使って、これまでにない商品を作りたい」という株式会社エスエスの要望から、生姜の風味や食感を生かした製品の試作に取り組み、同社が生姜コンフィと生姜パウダーを使ったチョコレートを商品化しました。

食品開発課 近森 麻矢、竹田 匠輝

### はじめに

これまでにない生姜商品を作りたいとの事業者の要望から、チョコレートの開発を目指しました。そこでの課題の一つが、チョコレートの中に入れる高糖度の生姜シロップ煮（生姜コンフィ）を製造することでした。カットした生姜に糖分を加えて煮込む際に、高温で処理すると香りが失われたり、独特の臭いが出たりして風味が悪くなります。また、風味を損なわないよう処理温度を下げると、生姜コンフィの糖度が目標までなかなか到達せず、処理に時間がかかります。

生姜の風味を損なわず、短時間で糖度の高い生姜コンフィに仕上げるため、減圧下での加熱処理が可能なマイクロ波精油抽出装置を使って試作を行いました。

### 内容

#### 1. 高糖度生姜コンフィの試作

試作には減圧下での加熱処理が可能なマイクロ波精油抽出装置（図1）を使用しました。本来は植物から精油を抽出するための装置ですが、一部を組み替えることで、水分を除去しながら減圧加熱処理することができます。

生姜を高温で処理したときの独特の臭いが出ないよう、できるだけ低い温度で減圧加熱処理を行うことで、高糖度（Brix 80%以上）で風味の良い生姜コンフィを得ることが出来ました。

#### 2. 生姜チョコレートの商品化

生姜シロップ煮の製造を県内企業に委託し、生姜コンフィをチョコレートで包んだ「ジンジャートリュフ」が完成しました。

先に販売を開始していた生姜パウダーを使ったチョコレートとともに、「生姜の国の CHOCOLATE」シリーズ（図2）として販売され、ふるさと納税の返礼品にも採用されています。



図1 マイクロ波精油抽出装置



図2 「生姜の国の CHOCOLATE」の製品