

「ウニ」「アワビ」の新商品開発に向けた新たな高度化技術の導入

概要

ウニやアワビの加工品において、既存商品の高度化を図ると共に、通年供給や多様な流通形態に対応するために必要な設備導入を行った。

背景・目的

弊社では、「ウニ」「アワビ」を素材とした加工品を製造しており、原料は主に、高品質で量的確保が可能な青森県産・岩手県産を使用している。

近年、新規取引先となり得る商社から、高付加価値の商品開発や生産依頼はあるものの、現有加工設備では対応が難しい状況にあった。また、既存商品についても、加熱加工における課題が生じていた。

そこで、新たな設備を導入・活用することで、既存商品の高度化を図り、新商品の開発・生産に取り組むこととした。

○既存商品の課題

- ・ウニの加工品は、スチームによる加熱処理であるため、「水っぽい」「風味が薄い」「食感が悪い」等、本来の味を十分に出不せない。
- ・アワビの加工品は「煮貝」のみ。
- ・資源確保の目的から漁獲時期が制限され、通年供給ができない。



オーブン（上）及び殺菌装置（下）

実施内容

必要設備として、以下の3点を導入した。

○スチームコンベクションオーブン

◆特長

- ・蒸気で食材をコーティングしながら火を通すため、食材の風味を逃さない。
- ・蒸気加熱であるため、調理時間が短縮できる

○高温高圧調理殺菌装置

◆特長

- ・殺菌条件を決めて、高温高圧で殺菌できる。
- ・360℃のシャワー方式により、理想的な加熱殺菌ができる。
- ・スプレー式のため、保有水量が少なく、ランニングコストが削減できる。

○ブラストチラー&ショックフリーザー

◆特長

- ・急速冷却するため劣化が少なく、再加熱しても調理直前の味を再現できる。
- ・食品の芯温を、短時間で細菌が繁殖しにくい温度まで下げるため、細菌の増殖を防ぎ、食品の安全性を高めることができる。



ブラストチラー&ショックフリーザー

有限会社マルタマ横道商店

代表取締役 横道 広一

青森県三戸郡階上町大字道仏字榊平4-7

TEL: 0178-32-7785

企業概要: ウニとアワビの専門店

主要製品: 塩ウニ、焼ウニ、生ウニ、アワビ、いちご煮他

本事業での成果

導入設備を活用し、テスト加工を行った結果、以下の成果を得ることができた。

○スチームコンベクションオーブン

「焼ウニ」

身や風味が凝縮されており、味も濃厚である。

○高温高圧調理殺菌装置

「蒸アワビ」

- ・身が厚く、柔らかい、かつ鮮度感もある。
- ・身の収縮が無く、本来の風味が保たれている。

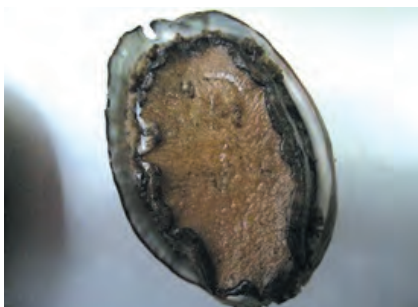
○ブラストチラー&ショックフリーザー

「ウニを冷凍後に解凍」

- ・香りや色味が良く、風味もある。
- ・表面の粒がハッキリしており、鮮度感がある。
- ・表面と内部の固さが変わらず、しっとりしている。



焼ウニ



蒸アワビ



冷凍ウニ

今後の展望

○想定している具体的なユーザー

現在の取引先は、地元百貨店や高島屋（通年ギフト向け）、鮮魚店、物産館、築地市場等であるが、今後は、新規取引先として、既に関心を寄せている関東方面の商社を想定している。

高級素材である「ウニ」「アワビ」を使用した「焼ウニ」や「アワビのレトルト商品」等を通年供給することで、商社を経由した高級志向のレストランや高級ホテル等の外食産業への展開も期待できる。

○優位性

「焼ウニ」

ウニ本来の旨味を活かすことが可能となり、高鮮度の素材を使用しながら価格も据え置くことで、同業他社より優位性がある。

「アワビのレトルト商品」

素材は、青森県産・岩手県産アワビにこだわり、中身が見えるようにパッケージを工夫する。また、高品質化により、賞味期限が180日間と長くなったため、一般消費者のみならず、飲食店等の食材にもなり得る。