



革新的サービス

10

平成 26 年度
補助事業

新食感とろっとチャーシューの 製造技術および新商品試作開発事業

課題 *Issue*

常温流通できる チャーシューの開発

「とろっとチャーシュー」をレトルトパウチ商品として常温流通させるためには、厚生労働省が定めた低酸性食品の規定「pH が 4.6 を超えること」と「中心の温度を 120℃で 4 分間加熱する方法またはこれと同等以上の効力を有すること」という項目をクリアしなければならず、これは難しい技術です。中心温度が 120℃× 4 分を得るためには、熱伝導の関係で全体では 50 分以上の殺菌時間が必要となり、それを実施すると肉蛋白が異常に硬化して商品として成立しません。また、これまで通常の鍋でせいぜい 1 時間以内の煮沸で味付けしていたので、肉の深部まで味がしみていませんでした。

実施内容 *Measures*

安全性と味の バランスを追求する

鍋の中で煮汁（調味液）の温度が下がって行く時に食材に味が浸透するので、温度はできるだけゆっくりと下げなければなりません。レトルト殺菌装置で食材を調味液に浸して味付けすることにより、食材の急激な温度低下を防ぎ、調味料、塩分等を深部まで浸透が図れます。この浸透味付け法は同時に pH 調整剤も浸透させ pH 値を 4.5 以下に抑制することで、低酸性食品（pH4.5 ～ 7.0）から酸性食品（pH4.0 ～ 4.5）へ転換ができ、芯温 120℃× 4 分間相当の規定もクリアできます。なお、酸性食品に転換時に生じる酸味の解消を図るため、2 種類の天然物由来の有機酸を併用しました。

成果 *Results*

やわらかくおいしさが続く チャーシューで市場拡大

従来との比較では、製造量は量産化 357% アップ、製造時間 5.5% の短縮となりました。また、製造日から 114 日間保存して食味検査を行い、93 日までおいしくやわらかい食感を保持できることを確認。細菌検査は製造日から 114 日間で行い、全項目において基準のクリアとなりました。こうして、良質な製造環境と量産化が確実なものとなり、常温流通が可能なチャーシュー製造方法も明確になりました。また、チャーシューがやわらかいという特性を生かした新商品の企画・開発を行い、非常食・介護食・外国人向けを含む土産品としての活用を目指し、サービスや販売体制の整備を図っています。



当社の事業内容

昭和 31 年創業以来、会津ふるさと産品との出会いをテーマに地域社会の発展に貢献してきました。素直で勉強好き、常にポジティブマインドの精神をもって、数々の商品開発を行ってきました。商品のエースはもちろん喜多方ラーメン。最大の特徴は麺にあり、太目平打ちちぢれ多加水麺は他の土地ラーメンと比べてもかなり太めです。厳選された素材と、手間暇をかけた熟成によって、食感・のど越し共に最高な麺を生み出しています。今後も喜多方ラーメンの製造を核としながら、安全、安心、個性豊かな地場産品の製造に取り組んでいきます。

今後の展望 *Future outlook*

一杯のラーメンが生活に潤いをもたらすことを願って

「とろっとチャーシュー」は常温での流通、保管が可能で、さまざまな市場での取扱いができるようになり、食品業界全体への強いインパクトを与えることができそうです。チャーシューとラーメンをセットした新商品「チャーシューラーメンセット」の拡販もしていき、革新的サービスを供給する体制整備を図っていきます。お土産品市場（外国人観光客も含む）、インターネット販売、通販市場、老人や介護食市場を主なターゲットとし、1 年目に自社直販で 2,000 万円、お土産市場 1,500 万円、その他 2,000 万円の売上げを目指します。そのために市場調査、商品開発、販促品を準備して営業活動を行い、サービスの提供をしていきます。今後の課題として、レトルト殺菌釜の前工程における手作業で時間がかかっているため、効率化への改善が必要です。



社長室長 佐藤健太郎

会社概要 *Company introduction*

株式会社 河京

〒 966-0902 福島県喜多方市松山町村松字常盤町 2681
TEL. 0241-22-0875 FAX. 0241-22-0853

- 代表者 代表取締役 – 佐藤富次郎
- 資本金 2,000 万円
- URL <https://kawakyo.co.jp/>
- 設立 昭和 61 年 6 月
- 従業員 80 名

