

有限会社育風堂精肉店

長期熟成生サラミの試作開発



従来の生サラミは、直径約3センチで中心部まで硬化している。ニーズが変化している中、顧客の要望を考慮し、表面は硬化しているものの、中心部はとろりと柔らかく、直径約8センチの食べ応えのある長期熟成生サラミの試作開発を行った。機械メーカーの支援を受けながら試作した結果、肉の赤身部分と脂身部分の乾燥度合いを均一にし、保存性も向上した製品を従来より1カ月短い2カ月で製造する工程を確立できた。

リードタイムが短く、食感が柔らかい発酵生サラミへの高い要望

みなかみ町で営業する当社は、食肉加工事業と飲食店経営を行う。精肉・ハム・ソーセージなどを中心に50品目を製造し、主として町内の温泉旅館・飲食店に販売している。強みは、多品種少量生産の製造体制を構築している点だ。

一方、顧客となる温泉旅館やホテル、飲食店から、差別化が困難な一般的なハム・ソーセージではなく、競争

力のある商品開発の要望がある。中でも、非常に人気の高い長期熟成生サラミをさらに改良し、差別化を図ってほしいというニーズが高まってきた。

「おいしいが肉質が硬い」「製造リード90日は長すぎる」「咀嚼力の必要な食品は人気がない」といった課題を解決し、安定的な供給体制の構築が急務となっている。

2種類の乳酸菌を用い、熱風乾燥とスモーカーによる燻煙処理で熟成

試作開発は、発酵生サラミを開発する上で欠かせない乳酸菌の選定からスタート。乳酸菌には、20℃以下の熟成でも菌が生育する低温生育能、耐塩性、ボツリヌス菌の抑制に欠かせない亜硝酸への耐性、pHを下げる乳酸生成能、タンパク質分解能といった能力が求められる。

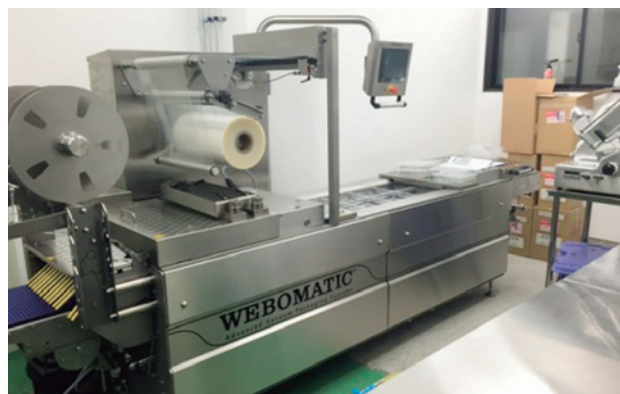
各種試作を実施した結果、乳酸をつくり安全性に関与するタンパク質分解能乳酸生成菌、そして香りや味に関与するフレーバー生成菌の2種類を選定し、肉に直接摂取して発酵熟成させた。

サラミには赤身と脂身が折り重なるように混在している。従来は脂身の乾燥が遅いため、3カ月の熟成が必要で、食感にも差異が生まれていた。そこで、脂身と赤身を均一分散させてから、乾燥機を利用して熱風乾燥させた。さらに、熟成感と保存性を増すため、スモーカーを利用しての燻煙処理を施した。

また、深絞り包装機を使った窒素ガスパックの使用によって酸化を防止し、味の劣化を防ぎ好気性菌を制御し、保存性を向上させる取り組みも行った。



乾燥機を使用しての短期間乾燥



深絞り包装機

食感、うま味、熟成感が向上すると同時に、短納期とコスト削減を達成

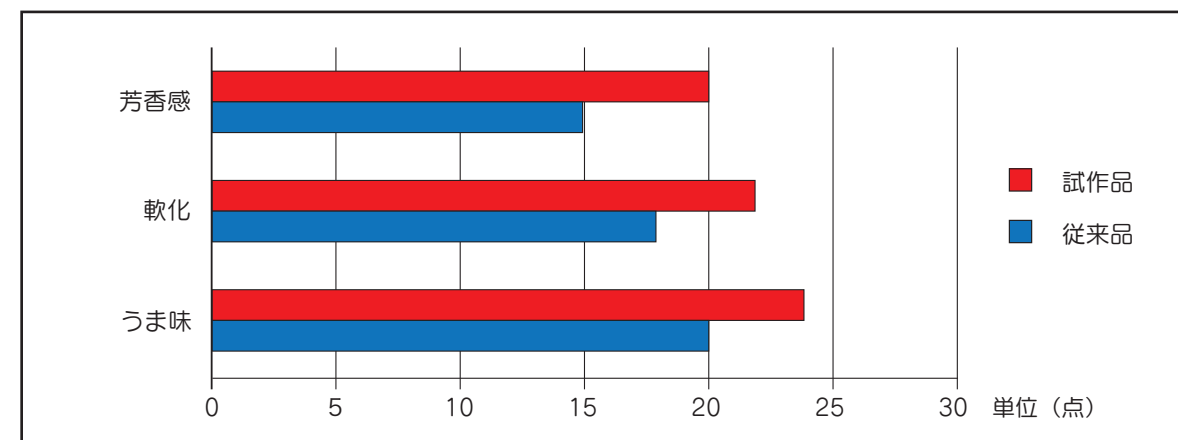
試作開発の結果、従来は空中に浮遊している常在乳酸菌を用いての発酵・分解であったが、選定した2種類の新たな乳酸菌の効能の効果によって、当社従業員の試食において、食感、うま味、熟成感が改善した。

乾燥機での9時間の乾燥、スモーカーでの3日の燻製処理を工程に加えたことで、熟成処理が従来の3カ月から2カ月に短縮することに成功した。同時に多能工化の促進もでき、人件費を31%、製造原価も25%低減できた。

従来品である、直径3～4センチのハードサラミ「谷川の雪サラミ」とは大きく異なる、直径約8センチもある、乳酸菌使用の柔らかい食感のサラミを開発することに成功した。



発酵生サラミ試作品



従業員による比較試食結果

既存顧客（ホテル・旅館・飲食店）からスタートし、高級路線での新規開拓へ

当社顧客であるホテル・旅館・飲食店から、「谷川の雪サラミ」の注文が年々増加し、現在、売上構成比で5%を占める。まず、当社顧客であるホテルシェフとの試食商談会を実施し、商品化へ向けてブラッシュアップを図る。

「発酵生サラミ(仮)」として商品化実現後は、まず既存客の県内ホテル・旅館を主要ターゲットに営業を行う。反応を見ながら、食品展示会への出展を行うとともに、

水上温泉街の宿泊施設200軒、さらには県内の地産地消推奨店約400店、首都圏ホテル、県内の高級飲食店に対して新規営業を行う。群馬県産豚肉を原料としていることもあり、優先的に取り扱ってもらえる可能性が高い。生サラミは珍しい商品なので希少価値も高い。

また、みなかみ町内で当社が経営し、年間3万人以上が来店する飲食店兼直売店でも販売する。

2020年度には4,000万円の売り上げを見込む。



事業者名／有限会社育風堂精肉店
 代表者名／代表取締役社長 須田麻紀夫
 設立年／1980(昭和55)年
 所在地／群馬県利根郡みなかみ町大穴814-1
 電話番号／0278-72-3574

URL／ikufuudo.com
 資本金額／600万円
 従業員数／17人
 業種／肉加工品製造業