



社屋外観

「新」冷凍法による食塩無添加・旬の食感と 風味そのままのワカメの開発・製造・販路開拓



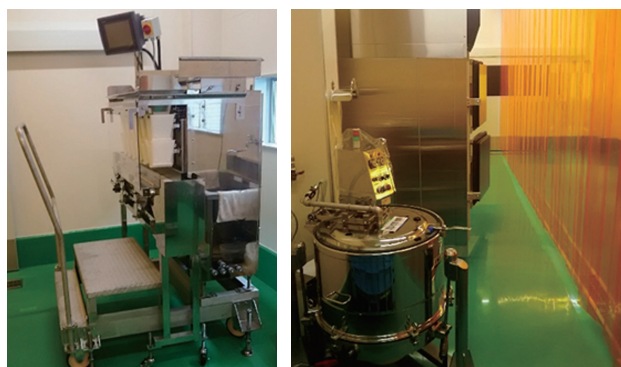
実施した事業の概要と成果

健康志向の高まりから塩分摂取量が注目されている。わかめは従来から保存性を高めるため塩蔵法が行われているが、食塩含有率が30～50%と高く、歩留り率も低い。

塩蔵法に代わる新冷凍法による製品の試作開発を行った。「新」冷凍わかめの製造に必要な「急速冷凍機」、「遠心脱水機」、「エアシャワー」、「セミオート計量機」の機械設備を導入し、「新」冷凍わかめを試作開発した。

塩蔵法による製品と比べ、色合い、風味、食感とも大きく向上し、また塩分は自然由来の塩化ナトリウムのみで、ミネラル成分も高い値が得られた。

歩留り率は、塩蔵法より70%向上させることができた。



導入設備：セミオート計量機(左)、脱水機と急速冷凍機



「新」冷凍わかめ



製品開発や課題解決の具体的取組み

1. 「新」冷凍わかめの試作開発

製造に必要な機械設備を導入し、試作開発を行った。

導入設備：・急速冷凍機 ・遠心脱水機
・エアシャワー ・セミオート計量機

塩蔵法と比較して塩分含有量が少なくシャキシャキ感があり歩留りを70%向上させた冷凍わかめが完成した。

2. 徳島大学との共同研究開始

『冷凍わかめによる健康維持・健康増進効果の検討』
・わかめが持つ健康性を確認し、その可能性を広げる。わかめが持つ健康増進効果を調査するための項目が決定した。被験者は取引銀行に協力いただく。

3. 徳島県立工業技術センターとの共同研究開始

『わかめ加工品の高付加価値化』
・高品質のための冷凍加工工程の確立と品質評価方法の確立を目指す。現在、食感および緑色度についての分析が終了している。



とくしま特選ブランド認定「潮里わかめ」

事業者	有限会社うずしお食品
代表者	代表取締役 後藤 祥二
設立年月	昭和56年10月
所在地等	〒772-0021 徳島県鳴門市里浦町 里浦字花面350-32 TEL：088-685-3301 FAX：088-685-3306 http://uzushioshokuhin.co.jp/
事業区分	ものづくり技術
資本金額	1,800万円
従業員数	20人
業 種	食料品製造業

有限会社うずしお食品 の

代表取締役

後藤 祥二（中央）



本事業取組みへのきっかけと目的

わかめの保存性を高める方法として塩蔵法が一般的に行われている。塩蔵法は塩分含有率が高いだけでなく、風味や独特のシャキシャキ感が失われてしまう。旬の味そのままのわかめを市場に提供するために、「新」冷凍技術の試作開発に取り組んだ。

今後の展望と活動予定

「新」冷凍わかめを自社の主力商品として位置付ける。大手企業、スーパーへの販売網を伸ばして販売の主軸とする。また、グローバル展開も視野に入れ、海外市場への活動を随時開始する。