



かつお本枯節を使用したふりかけ (かつおでんぶ)の試作開発

平成24年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

保存料無添加で高品質な「かつおでんぶ」を製造するためには、原材料であるかつお本枯節粉末の水分量や包装形態が課題となっていた。本プロジェクトでは、風味と保存性の最適なバランスを実現するために発酵技術を活用して自社生産される「かつお本枯節」を用いて試作開発を行った。「かつお本枯節」は料亭等で使用されるかつお節の高級食材であり、その味や香りにおいて、荒節とは大きな差がある。本プロジェクトでは、この本枯節を使用した保存料無添加の高品質「かつおでんぶ」を開発するために真空包装機を購入し原料の乾燥度向上と酸化を防いだ。真空包装を行うことで、十分な品質の「かつおでんぶ」の製造に成功した。

製品化にあたって、手作業が減少したことで、コストカットと、生産性の向上が見込まれることとなり、価格競争力の強化にもつながった。

また、ニーダーに重量計がついており最終仕上がりについて品質の安定化を図ることが出来るようになった。



開発した「かつおでんぶ」



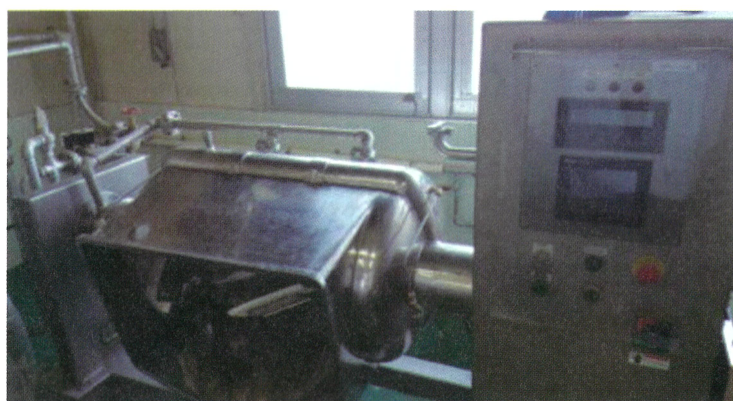
真空パックされた「かつおでんぶ」



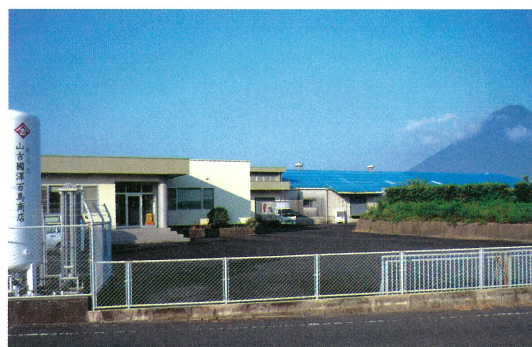
技術開発や課題解決への取り組み

「かつおでんぶ」は、乾燥粉末タイプのふりかけと異なり「かつお本枯節」の風味を活かすためにウェットタイプであり、水分量のバランス及び保存力が課題となっていた。

これを残留水分の異なる原材料の組み合わせを試作することで、保存性、風味の最適なバランスの確立を目指した。そのために熱処理技術を活用した「エスニーダー（攪拌機）」を使用することで、仕上がり水分量を追求し本枯節の味・風味といった品質と、保存性を両立させることを目指した。特に本プロジェクトで設置したエスニーダー（攪拌機）は、原材料である「かつお本枯節」の加熱乾燥工程から、調味料投入工程、炊き上げ工程までを一貫して行うことで、本枯節の味・風味といった品質を保つことに成功した。



エスニーダー（攪拌機）



企業外観

事業者 有限会社 山吉國澤百馬商店

代表者 代表取締役 國澤 伸二

設立年月 昭和42年3月

所在地等 〒891-0501 指宿市山川新栄町1-58
工場：
〒891-0514 指宿市山川大山603-7
TEL: 0993-34-2490
FAX: 0993-34-0734
E-mail: info@hyakuma.co.jp
http://www.hyakuma.co.jp

事業区分 ものづくり技術

資本金額 900万円

従業員数 40人

業種 食料品製造業

有限会社 山吉國澤百馬商店 の

生魂
いっだまし

代表取締役社長
国澤 伸二



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

「ふりかけ市場」は、「弁当ブーム」・「内食化」などを受け2012年においては2005年比較で3割の伸びを示しており、これからさらに拡大することが予測されていた。消費トレンドとして「本物志向」があり、高級品でもヒットを産んでいる。このような市場環境の中で、特に、添加物に敏感な子供を持つ親や、健康に気遣う高齢者向けに保存料無添加の「かつおでんぶ」を開発することにより市場での優位性を目指した。

今後の取り組みは？

発酵技術を活用して自社生産される「かつお本枯節」は、料亭等で使用されるかつお節の高級食材である。これを原材料に開発した「かつおでんぶ」の製品化は他の製品と比べて、「高級食材」・「保存料無添加」という特徴があり、他社製品にはない優位性があるため市場競争力があると考えている。一般的なふりかけとは異なる価格帯で売り込みたい。