

「かき美醬」 かきと麴のみを使用して製造したかき魚醬



一瓶にかき約30個のエキスを凝縮したかき魚醬

広島県で開発された「食品の圧力酵素分解技術」を導入し、できあがったのが『かき美醬』（魚醬）です。倉橋島海産(株)に設置したパスカル・オイスター・プラント（圧力装置）を使うことで、世界で初めて造ることが可能となりました。

【事業者名】 倉橋島海産株式会社
山陽女子短期大学

【活用した制度】 共、設、知

【利用したセンター】 食品工業技術センター

利用者の課題

魚醬等の調味料の製造は、熟成中の腐敗を防止するために多量の食塩を添加するので高塩分となり、熟成が遅くなる課題がありました。また、従来の方法は、かきの風味を活かした調味料製造が難しいという課題がありました。

支援の内容

共同研究を活用し、県が開発した圧力を加えることで低塩分・短期間に酵素分解を行う技術と、倉橋島海産(株)と山陽女子短期大学が共同開発した麴の利用や熟成によってかきの旨味を増す技術を基に、改良されたかき魚醬の製造方法を開発しました。

支援の成果

開発した製法により、半年～2年の製造期間を約1か月に短縮できました。かきと麴、塩だけで造っていますが、市販の魚醬のような特有の臭いが無く、低塩分（12%）を実現できました。本商品はG7広島サミットでも提供され、好評を博しています。