

「広島かきスープ」、「鰹だし」



かきの風味豊かな粉末スープ
手軽に使えるプロのだし

【事業者名】株式会社広島ヤンマー商事
【活用した制度】**設、指**
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

魚醤等の調味料の製造は、熟成中に腐敗するのを防ぐために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。

支援の内容

広島県が開発した高圧を利用することで腐敗を防止しながら低塩分の魚醤様エキスを短時間に製造する技術を活用し、かきをまるごと分解した、うま味の素であるアミノ酸やペプチド、また、亜鉛やタウリンを豊富に含むエキスの製造技術を開発しました。

支援の成果

開発した製造技術により、広島県産かきを用いた無添加、低塩分のかきエキス（液体・粉末）を開発しました。かきエキスを使用したスープの素や、鰹やいりこ、昆布などを配合した手軽に使える風味豊かな調味料を販売しています。また、かきエキスは、健康食品、医療関係向け素材としてもご利用いただいています。