

ちょっと贅沢な広島牡蠣と宮島ムール貝のセット



牡蠣・ムール貝の燻製、オリーブオイル漬

【事業者名】株式会社A&C
【活用した制度】ギ、設
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

牡蠣の加工品は常温で流通しているものが多く、日持ちさせるための乾燥処理等により、硬い食感となっていました。そこで、牡蠣らしい食感を残したチルド流通の燻製やオリーブオイル漬加工品を作りたいと考えました。

支援の内容

ギカジ制度等を活用し、水分蒸発による硬化を抑えつつ、短時間で燻製風味をつける製造条件と、過剰な加熱によって牡蠣が縮んで硬くならないような殺菌条件について食品Cと共同で検討を行い、製造工程を確立しました。

支援の成果

確立した製法を基に、広島県産の牡蠣らしい食感を残した製品を商品化しました。ムール貝や様々な味付け商品など、様々な商品も展開しています。また、日本ギフト大賞広島賞、むらおこしコンテスト全国商工会連合会会長賞も受賞することができました。

依：依頼試験 設：設備利用 ギ：技術的課題解決支援事業（ギカジ） 受：受託研究 共：共同研究
知：知的財産（特許、ノウハウ等）の活用 指：その他の技術指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業