

鯖発酵調味料の製品化による特徴ある地域ブランド新製品開発

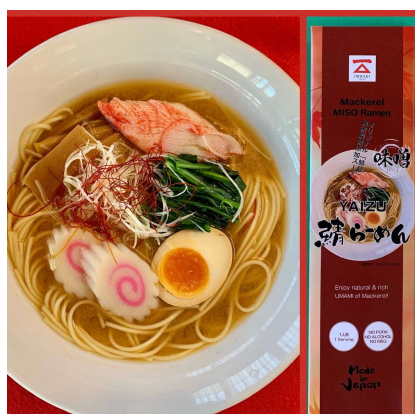
令和1—3年度事業化促進助成事業

事業者：代表 (株)岩清 (焼津市)
焼津水産加工協同組合

○事業概要：海洋由来の微生物を活用した鯖を丸ごと活用したの発酵エキスを
用いたスープと鯖を練り込んだ麺により、ハラール対応の新たな
ラーメンを製造、販売する

- 成果：
- ・ 畜肉やアルコール等を一切使用しない、ハラール対応の製品を開発し商品化
 - ・ バリエーションとして、マグロラーメンの開発と製品化
 - ・ 海外流通を視野に、乾麺開発並びにスープの常温保存技術の確立
 - ・ HACCP管理手法に基づく生産ラインの再構築
 - ・ 電解水導入による汚染防止
 - ・ ハラール認証取得とその利点を生かした、海外への展開

- 支援内容：
- ・ 静岡県水産・海洋技術研究所の支援のもと、駿河湾由来の微生物を活用したラーメンスープエキスの開発・量産化支援
 - ・ 製品パッケージや販売促進に資する情報提供 等



鯖ラーメン



まぐろラーメン



スープ用エキス

- ここに注目：
- ・ 駿河湾で採取した微生物×焼津港に揚がる鯖やマグロという
 - ・ 地域の資源を活用した新製品の開発
 - ・ ラーメンを食べたくても食べられない人向け商品提案
 - ・ 広く海外を視野に入れた販売戦略