

目的：キャビアだけでなく、チョウザメの食素材としての有効活用を図る

目標：チョウザメのフィーレや頭部などを用いて長期保存可能な食品を開発すること



チョウザメを用いた缶詰試作

チョウザメ（フィーレ300g+頭など600g）を入手し、175gの缶詰を試作した。

原料受入れ

145g程度/缶

充填

調味料添加

30~40g程度/缶

巻締め
及び洗浄

レトルト殺菌



名称	調味液組成	F値
水煮	野菜スープ、食塩、 ナチュラルミネラルウォーター	19.1
油漬	大豆油、野菜スープ、 白醤油、食塩、昆布椎茸エキス、 調味液（アミノ酸等）、くん液	17.2
味付	醤油、粗糖	15.7



チョウザメの燻製試作

目的

レトルト殺菌を施したチョウザメの燻製について、製造を想定した作製条件を確立すること

事前
検討

真鯛を用いた
ドリップ量
軽減の検討

真鯛を用いた
レトルト
条件の検討

チョウザメを
用いた
最終試作

チョウザメ燻製の作製フロー



燻材準備



フィレカット
1.5cm幅



食塩水に
浸漬



表面乾燥

燻煙

包装

レトルト
殺菌



チョウザメを用いた試作

マダイ

平均燻製温度：56.5°C

F値：7.29

ドロップ量：13.7±1.0g/100g

チョウザメ

平均燻製温度：53.9°C

F値：6.84

ドロップ量：16.7±1.2g/100g



これより、チョウザメ燻製の製造が可能であると考えられた。



**現在、製造設備等を完備し、
発売に向け準備中！**