

# 乾燥技術を応用した「焼かない漬魚」の開発

令和5年度MaOI-FS事業

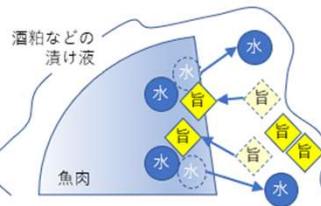
事業者：小倉屋株式会社

## ○事業概要：

従来の漬魚の製造工程を見直し乾燥技術を応用し美味しさと簡便性を追求した商品開発を行った。

従来の漬魚製造は、高濃度の漬液や味噌などを使用して味付けと同時に魚肉の水分の脱水する製法だったが、今回開発した方法は乾燥機を使用して水分を減少させたのち調整した漬液で味付けをするというもの。この新しい製法と、パウチ形態の組み合わせにより、従来のおいしさを電子レンジで食すことが出来るようになった。

従来製法の原理

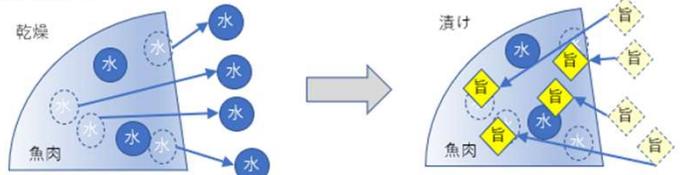


浸透圧の作用

- ①水分 魚肉 → 漬液 (脱水)
- ②旨味 漬液 → 魚肉 (味が沁みる)

味付け + 保存性の向上  
(水分活性の低下、酵素反応の停止、等)

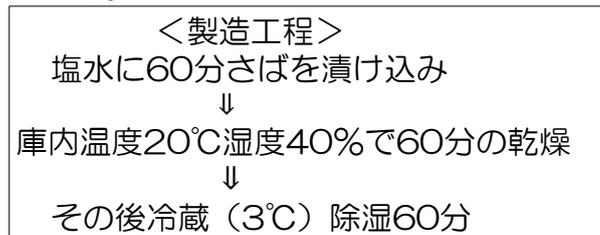
新製法の原理



## ○成 果：



1. 冷風乾燥機テストモディファイアによる魚肉の一次処理  
当初期待通りの性能を確認。魚種・サイズ等による最適な乾燥条件を見出した。



2. 味液の調整  
前項で見出した乾燥条件に合った調味液の開発を行った。従来の製品がフライパンで焼調理を前提にしたものだったのに対し、今回は袋詰め・電子レンジ調理を行う関係上、試行錯誤の連続であった。
3. 製品化／テストの反応  
出来上がった商品は、令和6年2月14日～16日、幕張メッセで行われたスーパーマーケットトレードショーに出展し意見を聞いた。その結果、ネーミングやパッケージに若干の課題が残ったが概ね味・商品設計に高評価を得た。

## ○今後の予定：

- ・完成品を持ってまずは既存顧客に対する営業活動を行う。
- ・展示会・商談会の機会にも積極的に出展しさらなる販路を開拓する。
- ・静岡県内で水揚げされた魚種や静岡県産の食材と組み合わせた味付け（レモン・オリーブオイル漬けなど）ラインナップを広げた商品開発を進め唯一無二の商品にしていく。

## ○ここに注目

漬魚という伝統的な食品を、新しい製造技術で再現する発想は斬新です。また、記載にはありませんが、電子レンジで調理する際に、焼き目が付く商品としても非常に画期的で、家庭用のみならず、広く用途・販路が見込めるものと期待しております。