

商品化事例

ひたちなか特産塩ラーメンの製品化

【相手先企業】

オザケン商店

【開発経緯】

ひたちなか市は太平洋に面しているため、海の幸に大変恵まれており、また農産物も干し芋を中心に様々な特産物があります。しかし残念ながら、その知名度はそれほど高くなく、有名な土産品があまり無いのが現状です。

そこで、ひたちなか商工会議所青年部が中心となり、新たなひたちなかの特産を作るためのプロジェクトチームを立ち上げ、ひたちなか特産となるオリジナルラーメン「海と大地のよかつべ塩ラーメン」の開発をすることにしました。様々な検討を行った結果、次のような特徴のあるラーメンを完成させることができました。

【製品特徴】

- ①スープはひたちなか海岸でかつて製塩が行われていたことから「藻塩」を使用した塩味ラーメンとしました。
- ②麺にはひたちなかを代表する海産物「ワカメ」、農産物である「紅あずま」を盛り込みました。
- ③麺は「ワカメ」部と「紅あずま」部を分けたオリジナルの2層麺に仕上げました。

【支援事例】

開発されたラーメンは生麺タイプのため、製品の品質に特段の注意を払う必要があります。そこで当センターでは生麺の保存試験を実施し、製品管理に関する技術支援を行いました。製品である生麺は、水分量が大変少なく、またかん水により麺全体がアルカリ性になっているため微生物類が繁殖しづらい状態となっており、ある程度日持ちする製品であることが分かりました。

現在はひたちなか商工会議所青年部のメンバーを中心に、「オザケン商店」を設立し、製品販売を行っております。



製品写真

販売先 ひたちなか市内 10ヶ所程度 詳細はHP参照
オザケン商店HP <http://www2.ocn.ne.jp/~ozaken/>
価格 3食入り 1,200円

基礎となった事業

平成19年度 試験研究指導費（標準）

現在の担当部門

地場食品部門

主任 宇津野典彦

tel : 029-293-8576