

実用化事例

ゆきひかり米醤油タイプ調味料の製品化

【相手先企業】 鈴木醸造株式会社

【開発の背景】

醤油製造企業である対象企業では、食物アレルギーを気にする消費者向けに従来の醤油に代る大豆や小麦を使用しない調味料として「ゆきひかり」から米醤油タイプ調味料の開発に取り組みました。

「ゆきひかり」は北海道立中央農業試験場によって育種された米の耐冷性品種で、近年は米アレルギー患者に対してある程度の有効性があることがわかり、低アレルゲン米品種としても注目されるようになりました。

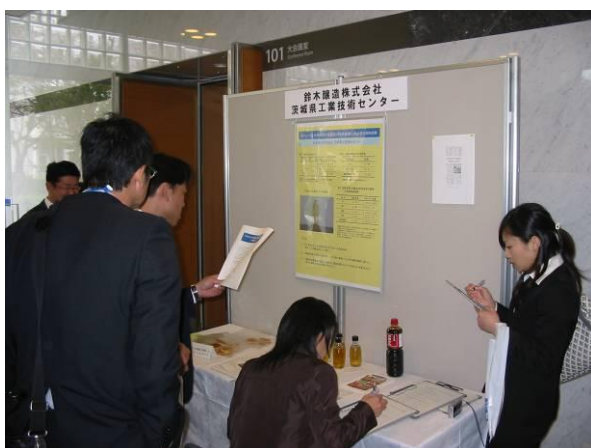
当センターでは、ゆきひかり米醤油タイプ調味料の利用法を検討するために煎餅試作と煎餅の調味試験及び原料米である「ゆきひかり」と「米醤油タイプ調味料」の成分分析を行いました。

【開発の経緯・支援内容】

- 1) 当センターで実施した煎餅製造および調味試験の結果から、ゆきひかりを原料として米菓を製造し、ゆきひかり米醤油タイプ調味料の2倍希釈液で調味することで、味が塩煎餅風の米菓が製造できることがわかりました。
- 2) 当センターで原料の成分分析を実施したところ、一般的な煎餅原料米（国産加工用米）と比べて「ゆきひかり」はアミロース含量が高く、粗タンパク含量が低いことがわかりました。

【開発した製品の紹介】

大豆や小麦を使用せずに低アレルゲン米ゆきひかりと塩だけを原料とした調味料であり、大豆や小麦アレルギー等を気にする消費者向けに開発した製品ですが、一般的な醤油よりも色が薄いので、調味によって食材本来の色が損なわれるのを防ぐこともでき、醤油に代る新しいタイプの調味料を求めている一般消費者のニーズにも対応できる製品です。



製品展示とアンケート調査
(フードテクノフェア in つくば)



ゆきひかり米醤油タイプ調味料
(200ml, 300円)

基礎となった事業 平成 20～21 年度 技術相談

現在の担当部門

地場食品部門

部門長 中川 力夫
技 師 久保 雄司

tel : 029-293-8576