

実用化事例	茨城県産地醤油を使用した加工醤油の開発支援		
【相手先企業】	鈴木醸造株式会社		
【開発の背景】			
<p>対象企業は、大正時代から創業している醤油・味噌醸造元で、真壁産の良質の原料を用いた「地産地消」の味を追求した商品開発を行っています。</p>			
<p>今回、茨城県産地醤油を使用し、国産のショウガ、ニンニク、昆布を使用したしょうが醤油の開発を行いたいという相談を頂きました。当センターでは、商品開発のための技術支援を行いました。</p>			
【開発の経緯・支援内容】			
<p>真壁町では、毎年2～3月にかけて「真壁のひなまつり」が開催され、多くの観光客が訪れます。そこで、地元産の醤油と国産の原料を使った加工醤油を観光客がお土産として購入できるようにタイムスケジュールを設定し、当センターにおいて下記の試験を行いました。</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 試作支援：当センター菓子試作室にてショウガ、ニンニク、昆布の配合割合の検討、官能試験。 ・ 加熱条件の検討：ショウガ、ニンニク、昆布の抽出、微生物の殺菌に最適な加熱条件の検討。 ・ 細菌検査：一般生菌、乳酸菌、真菌についての検査を行い、加熱殺菌により十分に殺菌されているか確認。 			
【開発した製品の紹介】			
<p>新商品は、平成21年度の「真壁のひなまつり」の開催に合わせ、平成22年2月より販売開始となり、2月8日に開催されたこだわり食品フェアでの発表(図1)も行いました。</p>			
<p>商品名：しょうが醤油</p>			
<p>価格：420円(税込み)</p>			
<p>内容量：200ml</p>			
<p>販売先</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 真壁さわやか直売所（桜川市） ・ U-CITYつくば（桜川市） ・ 有限会社 筑波ハム（つくば市） 			
<p>記事掲載：4/8(茨城新聞)、4/8(読売新聞) 等</p>			
			
<p>図1 こだわり食品フェアでの発表</p>		<p>図2 しょうが醤油</p>	
基礎となった事業	平成21年度 標準費		
現在の担当部門	食品バイオ部門 部門長 長谷川 裕正 技師 岩佐 悟		tel : 029-293-8576