

実用化事例	受託研究 卵かけご飯醤油のワンストップ製品開発		
【相手先企業】	ヨネビシ醤油株式会社		
<p>【開発の背景】</p> <p>ヨネビシ醤油株式会社（常陸太田市内堀町）は創業寛政12年（1800年）という県内屈指の歴史を誇る醤油・味噌醸造元で、これまでも県産原料にこだわった「常陸丸大豆醤油」など精力的に製品開発を行って来ました。今回は県産の原料を用いて男性にも喜ばれる甘さ控えめの醤油加工品を「卵かけご飯専用」として開発したいとの意向があり、製品の企画初期段階から完成した製品の賞味期限設定の為の試験に至るまで一貫して工業技術センターが受託して当該製品の開発に参画することとなりました。</p> <p>【開発の経緯・支援内容】</p> <p>当センターでは具体的には以下の支援を行いました。その結果、企画段階の最初の打合せから8カ月程度の開発期間で製品化・販売に至りました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 先行他社品を分析して消費者に受け入れられ易い原料調合の比率を計算したうえで、「甘さ控えめ」というコンセプトを反映させた調合としました。 ● ダシには県産の干し椎茸を用い、卵の味を最大限に引立てるようなダシの抽出方法としました。 ● 企画の初期段階からデザイン担当者が参画し、県のマスコットキャラクター「ハッスル黄門」を使った親しみやすいラベル案等を作成しました。 ● 加熱殺菌方法・調合を改良することで保存性を向上させました。 <p>【開発した製品の紹介】</p> <div data-bbox="193 1176 430 1601" data-label="Image"> </div> <p>開発品は「常陸の国からの卵かけご飯専科」として、100ml入り210円（税込）で2011年11月15日に発売しました。</p> <p><製品の特長></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 地元養鶏組合（緒川村養鶏組合）の「奥久慈卵」に最適化された味 ◆ 県産大豆と小麦を原料とした「常陸丸大豆醤油」を贅沢に使用 ◆ 県産の干し椎茸から手間暇かけて抽出したダシ入り ◆ 親しみやすい「ハッスル黄門」をあしらったデザインラベル <p><販売先></p> <p>ヨネビシ醤油株式会社 他</p> <p><記事掲載等></p> <p>茨城新聞（H23.11.12） 日本経済新聞（H23.11.15） 日経流通新聞（H23.11.18） 他</p>			
基礎となった事業	平成22年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）		
現在の担当部門	工芸技術部門 地場食品門 食品バイオ部門	部門長 佐藤 茂（デザイン） 主任 坂井 祥平 技師 岩佐 悟	TEL：0296-72-0316 TEL：029-293-8576