

実用化事例

かつお節を活かした「つけ焼き煎餅」商品化支援

【相手先企業】

関口醸造株式会社

【開発の背景】

対象企業では、社内技術者の製品品質管理技術の向上を図るために工業技術センターの企業技術者向け研修事業を利用しており、国産米 100%原料で製造した生地には醤油を二度浸けして焼いた「つけ焼き煎餅」が主力製品のひとつとなっています。

対象企業は、激化する他県の手煎餅製造企業との競争に対応するため、かつお節と生醤油の風味を活かした煎餅づくりなどの大手企業とは異なる方向で製品開発を進めることで、新たな市場開拓を目指しています。

【開発の経緯・支援内容】

褐変対策無し



褐変対策有り



図1 かつお節焼成後の褐変のようす

対象企業の研修生より、「かつお節を生地に入れたつけ焼き煎餅を社内で試作したところ、かつお節の部分が褐変してしまったので、対策を考えて欲しい。」と相談があり、当センター職員と研修生がこの問題を解決するための実験を共同で行うことになりました。

かつお節を蒸したり、脱脂処理をした後に焼成する実験等を行い、その結果に基づいて、かつお節の褐変抑制法を確立しました。

【開発した製品の紹介】



図2 かつお節を活かした煎餅「つけやきおなか」

かつお節入りのつけ焼き煎餅は、商品名「つけやきおなか」として対象企業の関連会社（㈱お醤油屋さんのおせんべい本舗）の各店舗より販売が開始されました。

価格：347円（15枚入り）
（税込み）

基礎となった事業

平成22年度 人材育成事業（生産技術者育成研修）

現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫

TEL：029-293-8576