

山椒が利いた、しっとりタイプの 鯉ふりかけの開発支援

【開発の背景】



図1 店舗外観

潮来市にある海鮮倶楽部は、新鮮な魚介類が売りのメニューを取りそろえた飲食店で（図1）、海の幸の他に、茨城ブランドの美味しい鯉やうなぎも自慢です。

鯉の旨煮はお勧めの一品で、店舗での提供（要予約）の他、通信販売も行っています。

海鮮倶楽部では、鯉の旨煮の他にも、「川魚はちょっと・・・」という人にも食べやすく、潮来の新名物になるような鯉を使った新メニューを開発したいという思いを持っていました。

【開発の経緯・支援内容】

当初、「鯉そぼろ」を乾燥させ、魚の質感が残る「鯉ふりかけ」を開発したいとのご相談を受け、工業技術センターでは乾燥方法・条件についての試験・検討を行ってきました。

また、海鮮倶楽部でも、乾燥後に魚の繊維感が残るように、鯉そぼろのレシピ改良を行ってきました。

その結果、「鯉そぼろ」＝「しっとりタイプの鯉ふりかけ」としても良いものが出来た為、販売に向けて取り組むことにしました。

工業技術センターでは、保存試験や細菌検査を行い、賞味期限設定に必要となるデータを提供しました。

尚、引き続き、「乾燥タイプの鯉ふりかけ」の製品化に向けた取り組みも進めています。

【開発した製品の紹介】



鯉は「霞ヶ浦産」、醤油は「潮来市産」、山椒は「和歌山産」、塩は「広島産」、砂糖は「沖縄産」と、原料はこだわりを持って選び抜いた逸品ばかりです。

霞ヶ浦産の最高の鯉と和歌山産の山椒の実のコラボが絶妙な味を引き出しました。（海鮮倶楽部ホームページより。）

普段の食卓でお召し上がり頂く簡易パッケージ版の他、贈答用に重宝できる笠間焼きに入った豪華版の2種類の形態で販売されています。（図2）

- 商品名：鯉のふりかけ
- 価格：簡易パッケージ 525 円/20g 入り（税込み）
笠間焼き入り 2,940 円/50g 入り（税込み）
- 販売先：海鮮倶楽部のホームページからご注文頂ける他、いたこ道の駅、東京交通会館においても販売。

- 海鮮倶楽部ホームページ（販売ページ）の URL：
<http://www.kaisen-club.com/mart/koi.html>

図2 販売した製品
（上：簡易パッケージ、下：笠間焼き入り）

基礎となった事業

平成 24 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

地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL:029-293-7497
主任 久保 雄司