

高温高圧調理滅菌機による製品開発支援 いばらき和栗スープの開発

支援先

鴨川商店株式会社



図 1 センターの高温高圧調理滅菌装置

【支援の背景】

「美味しい食品をいつでも気軽に食べてもらいたい、味わってもらいたい・・・」加工食品開発を行う時の大切なキーワードですが、加工食品の多くは数日のうちに腐敗してしまうために、何らかの腐敗を防ぐ方法が必要となります。多くのケースでは冷蔵、冷凍による流通が考えられますが取り扱う業者側の制約も大きくなる欠点があります。

現在、「地カレー」に代表されるようにレトルト加工による商品開発が注目を浴びています。レトルト加工は食品によって向き不向きはありますが、殺菌剤や保存剤などの食品添加物を使用することなく常温保存が可能となり、さらに長期の賞味期限が設定できるために、加工食品に非常に魅力的な付加価値をつけることが出来る安全、安心な食品加工技術手段の一つです。

【支援内容】

当センターでは、缶詰、レトルトパウチ食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品等の試作支援が可能な高温高圧調理滅菌装置（図 1）を整備しています。いわゆるレトルト食品製造装置ですが、専門のレトルト製造業者に委託する際の事前試作を行いたい時にお客様から大変好評を頂いている試験機器です。

水戸市の鴨川商店さんは涸沼水系のヤマトしじみを取り扱う水産会社ですが、新製品開発として日本一の生産量を誇る茨城県の栗を利用した加工製品に取り組み大変美味しい栗のレトルトスープの開発に成功しました（図 2）。当センターの高温高圧調理滅菌装置をご利用いただき、試作開発を行った成果の一例です。



図 2 和栗スープの全景

【支援事例の紹介】

鴨川商店 様

涸沼川に面した出荷場で新鮮で良質のしじみを取り扱ってきました。新製品の和栗スープは非常に美味しい商品になりました。自信作だそうです。

商品のお問い合わせ先
TEL 029-267-3323（鴨川）



「センターの設備を活用して、試作検証を行うことができました」

基礎となった事業

平成 25 年度 試験研究指導費（設備使用）

現在の担当部門

食品バイオ部門 部門長 吉浦 貴紀

TEL:029-293-8576