

実用化事例

受託研究
依頼試験

支援先

株式会社小田喜商店

保存検査による
新規栗加工製品の開発支援

図1 「ぼろたん」おこわ全景



図2 「ぼろたん」おこわ中身



図3 「ぼろたん」団子（寅吉団子）



図4 「ぼろたん」ジャム

【支援の背景】

渋皮が剥けやすい国内初の和栗「ぼろたん」は本県でも栽培面積が着実に増加しており、消費者への認知度も増しています。生果として流通して消費者が利用する以外にもさまざまな企業が加工製品の開発に取り組んでいます。

小田喜商店では早くから「ぼろたん」の魅力に着目し甘露煮製造に取り組んできましたが、製造工程中に発生する割れや欠けなどが生じた製品の有効活用を図るために冷凍栗おこわや栗団子の商品開発を進めてきました。

当センターは細菌検査技術によって当該商品の安全性、保存性の検査などを行い支援しました。

【支援内容】

冷凍栗おこわは基本的には冷凍商品ですが解凍後冷蔵保存する消費者も想定して、商品の安全性を確保できる期間などを微生物検査、官能検査等で調査しました。また同様に栗団子も基本は冷凍商品となりますが解凍後の商品安全性の調査や、その他、栗ジャムの長期保存検査を行い商品の保存性試験を行って参りました。

【支援した商品の紹介】

試験で得られた知見を元にして小田喜商店では商品の取扱説明の内容を決定し HP の商品紹介、パッケージへの注意事項を記載いたしました。これにより消費者に安全に美味しく賞味していただける注意喚起ができるようになりました。

これらの商品は小田喜商店の HP 上での通販あるいは店頭で購入することができます。

おこわ：2,488 円／2 パック ジャム：1,403 円／個
団子 ： 833 円／箱
株式会社小田喜商店：<http://www.kurihiko.com/>

基礎となった事業

平成 27 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）、試験研究指導費（依頼試験）

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