

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

渋皮が剥きやすい「ぼろたん」の性質を
活用した新規栗加工製品の開発支援②

【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えています。生果として流通して消費者が利用する以外にも加工製品としてさまざまな企業が取組んでいます。

小田喜商店では早くから「ぼろたん」の魅力に着目し、さまざまな加工品製造に取り組んでいます。

【支援内容】

当センターでは「ぼろたん」の性質に着目して、渋皮を簡単に剥くことが出来る基本技術を開発してきました。その後、剥皮した「ぼろたん」をオーブンで丸ごと焼成を行い、フードプロセッサーで荒砕きにすることにより、焼き栗感と粒々感を兼ね備えた特徴的な新商品「ぼろたん焼き栗ペースト」の製造レシピを開発しました。

「ぼろたん焼き栗ペースト」は基本的には菓子原料用素材としての商品を想定していましたが、小田喜商店ではこれを「ぼろちゃん くりらんだん」という名称で直接菓子加工品として製造、販売する計画を立てました（図 1, 2）。

「ぼろちゃん くりらんだん」の基本流通は冷凍であり、購入者が解凍して食することを想定しているため、解凍後冷蔵保存による商品の安全性を確保できる期間などを決定するために微生物検査、官能検査等を行いました。

【支援した商品の紹介】

試験で得られた知見をもとにして商品の取扱説明の内容を決定し、HP 上の商品紹介、パッケージへの注意事項を記載しました。これにより消費者の方に購入後も安全に美味しく該当商品を賞味してもらえるような注意喚起が出来るようになりました。

これらの商品は、小田喜商店の HP 上での通販や店頭購入ができるように、現在準備中です。



図 1 加工品「ぼろちゃん くりらんだん」
(小田喜商店 HP より)



図 2 製品イメージ
(小田喜商店 HP より)

ぼろちゃん くりらんだん: 284 円/1 パック (通販価格)
株式会社小田喜商店: <http://www.kurihiko.com/>

基礎となった事業

平成 29 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: 029-293-7497