

業務用魚醤油の低コスト製造技術の開発

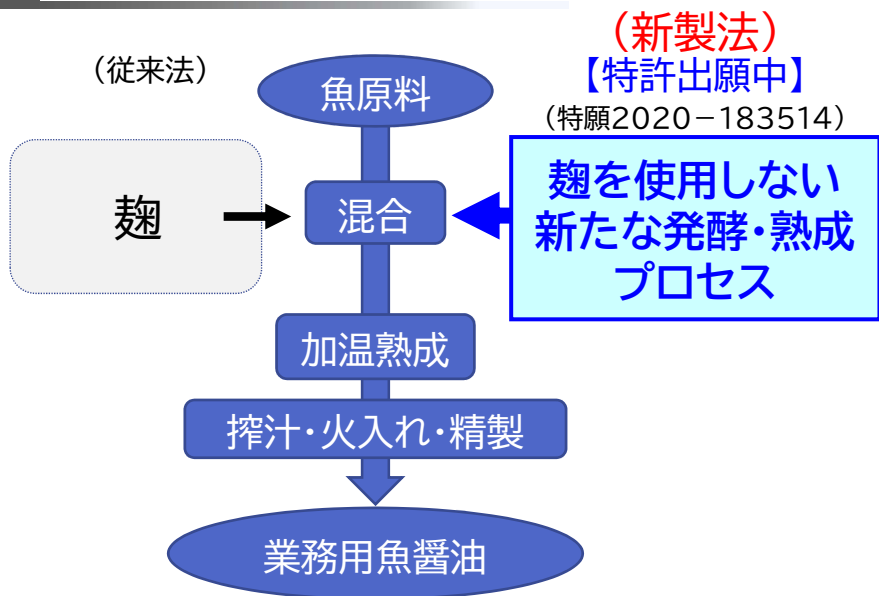
道産の業務用魚醤油を安く、使いやすく！

背景

- 加工企業や外食産業で使用される業務用魚醤油は、低価格の輸入品が利用されています。
- 道内の多くの魚醤油製造企業では風味を豊かにするために、高価な麴を使って魚醤油を製造しています。
- 道内の魚醤油製造企業は、低価格で使いやすい業務用魚醤油の新たな製造法を開発を求めています。

成果

1 新製法の製造工程

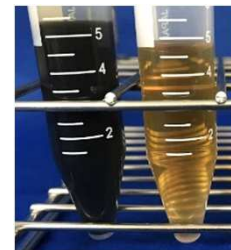


2 新製法でコスト削減と実需者の求める品質を達成

コスト削減
 ・麴を使用しない安価な製法
 ・加温熟成期間の短縮

実需者の求める品質
 ・低塩分 ・淡色
 ・風味豊か

	従来法	新製法
麴の使用	有	無
発酵期間 (週)	8~12	4
塩分 (%)	15~22	10
色調	濃色	淡色



左:従来法、右:新製法

3 新製法の企業での実用性を確認

- 道内2社で実規模試験を実施
- ・製造コストの約20%を削減(企業の試算)
 - ・実験室レベルの試作品と同等品質



実証試験の様子

期待される効果

- 魚醤油製造企業において、業務用魚醤油の低コスト化に活用し、販路拡大に貢献します。
- 企業の現有設備で実施可能（設備投資は不要）なので、企業への円滑な技術導入が期待されます。