

ホタテ貝柱フレーク

製造方法の概略



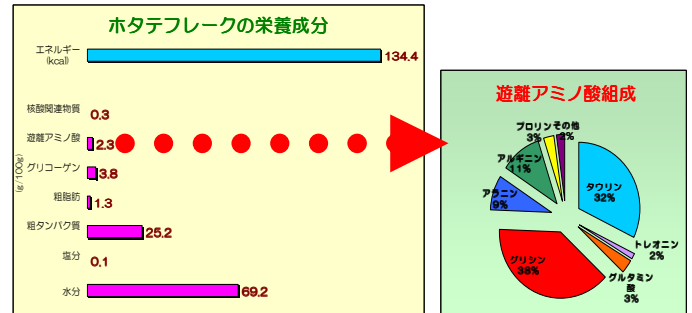
素材としての特徴

(1) ホタテ貝柱フレークの特徴

- 1. ホタテ本来の美味しさを味わえます！**
製法に改良を加え美味しさ、さらにUP。
- 2. ホタテの香りを十分に堪能できます！**
ホタテ貝柱をフレーク状にしているのでホタテの香りが広がります。
- 3. 製造方法が簡単で量産が可能です！**
一般的な食品機器で大量生産が可能です。
- 4. 保存性に優れます！**
簡易加熱殺菌でも日持がします。
- 5. 様々な料理に利用可能です！**
使いやすい形状なのでホタテ料理のレパートリーが広がります。

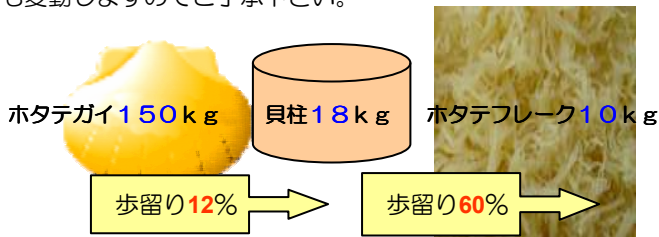
(2) ホタテ貝柱フレークの成分

スチーム加熱によりホタテガイ貝柱フレークを試作したときの栄養成分のグラフを示しました。(加熱時間：25分)



製造コストの概算

ホタテ貝柱フレーク製品の製造原価を試算しました。原価は概算であり、原材料(ホタテガイ)等の単価によっても変動しますのでご了承下さい。

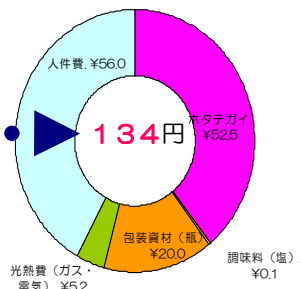


ホタテ貝柱フレーク10kgの製造コスト

	使用量	金額(円)
ホタテガイ	150kg	15,000
調味料(塩)	200g	40
包装資材(瓶)	285個	5,700
光熱費(ガス等)	2m ³	1,200
人件費	8時間(2名)	16,000

ホタテ貝柱フレーク10kg生産
↓
285瓶製造(1瓶35g入り)

1瓶(35g入り)では



ホタテ貝柱フレークを利用した調理例

ホタテ貝柱フレーク製品による調理例を幾つか示しました。使いやすい形状なので様々な料理に応用できます。

