ホタテの香り漂うホタテジオの開発

ホタテガイの風味が豊かな風味塩の開発
吉川　修司

〇ホタテエキスの製造に伴い、大量の塩が副産物として発生します。
〇この塩には濃厚なホタテの香りがあり、これを活かした製品の開発を支援しました。

背景と目的

北海道はホタテの世界的な産地であり、干し貝柱は高級な製品として認知されています。ホタテ貝柱の製造工程で発生する煮汁は、加工され、ホタテエキスとして調味料や加工食品等の調味に利用されています。

しかし、加工工程で生じた塩を従来はほとんど利用していませんでした。塩にホタテの濃厚な香りがあることに着目し、風味塩として製品化を目指しました。

成　果

（1）試験室規模で担い手企業とホタテガイ煮汁の加工試験を繰り返し、塩の収率を測定しました。また、風味塩の製造許認可の手続き関係や製品の一括表示の記載内容に関するアドバイス、風味塩を販売している企業の紹介などを行いました。

（2）この技術支援をもとに、ホタテの香りが強い「ホタテジオ」（株式会社カタクラフーズ：稚内市）が平成29年9月に製品化されました。

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4119