

日高昆布を活用した餃子の製品化

まろやか黒昆布餃子開発支援
吉川 修司

- 昆布を素材とした餃子の製品開発を支援しました。
- この成果は、浦河町の企業による日高昆布を素材とする餃子の製品化に活用されました。

背景と目的

北海道日高地方は、昆布の産地として知られており、煮上がりの軟らかさを利用し、昆布巻き、煮もの、つくだ煮の原料として利用されていますが、日高昆布のさらなる消費拡大が求められています。

浦河町の企業が新たな昆布製品として昆布餃子の開発に取り組んでいましたが、日高昆布の特徴や風味のインパクトを高めた餃子にならず難航していたことから、昆布餃子の製品化に関する技術支援の依頼を受けました。

成 果

- (1) 開発当初、外観が通常の餃子と変わらないため、昆布のイメージを想起しやすくするように、餃子の皮に色づけすることを提案しました。
- (2) 餃子のあんに日高昆布を多く加えて、風味に特徴を付けることと、日高管内で製造されている鮭魚醤油を加えることで、産地の特徴を出すことと後味にコク味を加えるよう提案しました。
- (3) この技術支援の成果は、「まろやか黒昆布餃子」（有限会社まさご、浦河町）の製品化に活用されました。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4119