

「とりめしの素」の開発支援

「とりめしの素」の開発に関する技術支援

中野 敦博・佐々木 茂文

- 依頼者とともに、「とりめし炊き込みセット」のリニューアルに取り組みました。
- 新しい配合割合の「とりめしの素」が完成し、「とりめし炊き込みセット」のリニューアル品が商品化されました。

背景と目的

合同会社なかむらえぶろん倶楽部は、明治時代から続く美唄市中村の郷土料理「中村のとりめし」を特産品として広めることを目的に、1998年に設立されました。この「中村のとりめし」は、主に弁当やおにぎりとして販売されているほか、「とりめしの素」と地元のお米（ななつぼし）を合わせた「とりめし炊き込みセット」も販売されています。

当センターでは、えぶろん倶楽部から「とりめし炊き込みセット」のリニューアルに関する協力の依頼を受けて、「とりめしの素」の原材料の配合の見直し等に関する技術支援を行いました。

この新しい「とりめしの素」の開発にあたり、「中村のとりめし」が「家庭調理の味、おもてなし料理」であるため、食品添加物やエキス類を利用しないことに留意しながら、常温販売が可能な配合割合や製造方法を検討しました。

成 果

- （１）一般家庭で手に入る原材料のみを使用し、常温販売の必要条件である水分活性（0.94未満）となる「とりめしの素」の配合割合を明らかにしました。
- （２）原材料の配合を見直した「とりめしの素」が完成し、「とりめし炊き込みセット」がリニューアルされました。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4120