

北海道産トマトと海老のパスタソースの開発

地域産トマトを活用した新規商品開発を支援
山田加一朗

- 地域産トマトジュースを製造する企業から、ビスク風のパスタソースを開発したいとの要望を受け、商品の開発を支援しました。
- 試作を繰り返し、地域産トマトと国産エビ風味が活かしたパスタソースを開発することができました。

背景と目的

地域産トマトを活用したトマトジュースを製造する当該企業は、市場での競争力を強化するために新商品の開発を模索していました。エビのビスク風パスタソースのアイデアが浮上しましたが、製造経験がなかったため、北海道中小企業センターおよび食加研に開発支援を依頼しました。これにより、地域産トマトと国産エビの風味を活かしたパスタソースを開発し、地元産品の付加価値を高めることを目指しました。

成 果

以下の技術支援を行い、商品化までの過程をサポートいたしました。

その結果、商品名「北海道産トマトと海老のパスタソース」として商品化されました。

(1) 商品コンセプトの決定

当該期企業と打合せを繰り返し、商品の特徴やターゲット層を設定しました。

(2) 配合割合の検討

商品コンセプトを基に配合割合を検討し、複数の試作を行い、各成分の割合を変えながら評価しました。

特に、トマトとエビの風味がバランスよく調和し、豊かなうま味が引き立つように調整しました。

(3) 試作と評価

小規模なバッチで試作品を作成し、当該企業と当センター職員が試食評価し、品質や風味を確認しました。また、得られた評価を基に改良を重ねました。

(4) 賞味期限の設定

賞味期限の設定方法および保存試験の方法について支援し、賞味期限の設定をサポートしました。



(写真提供：株式会社エコみらい)

写真 商品名「北海道産トマトと海老のパスタソース」（左）と「同激辛」（右）

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4119