

# カズノコを原料としたドレッシングの開発

粒状カズノコを活用したドレッシングの開発支援  
錦織 孝史、山田加一朗、吉川修司

- カズノコを原料とした高品質なノンオイルドレッシングの製造条件を明らかにしました。
- この成果は、技術支援依頼企業のドレッシング製品の実生産に活用されました。

## 背景と目的

(株)まるりょう野澤商店(岩内町)は、卵粒を分離したカズノコを原料としたノンオイルドレッシングの製品開発を行っていました。開発の過程で、カズノコの効率的な前処理方法とドレッシングの粘性に関する課題が浮上し、これらの課題解決のため、技術指導の依頼が当センターに寄せられました。そこで、当センターにおいて、試作製造、試食評価を繰り返し、依頼者が求める呈味性、食感、粘性等の製品品質をクリアする製造条件の確立を目指しました。

## 成 果

- (1) 原料のカズノコの前処理方法について、所内で試作を繰り返し、依頼者が希望する外観と特有のプチプチとした食感を保持するカズノコの前処理方法を明らかにしました。また、数の子の粒が容器の底に沈み込まず、かつドレッシングを食品素材へ滴下した際に適度な粘性を付与するため、使用する素材を吟味し、依頼者が求める呈味性、食感、粘性等の製品品質をクリアする製造条件を明らかにしました。
- (2) この成果を活用して、(株)まるりょう野澤商店のドレッシングが商品化されました。
- (3) 商品化されたドレッシングは、第1回ドレッシング選手権地域の味ベスト賞(2023年9月、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会)および第67回 JAPAN-FOOD-SELECTION グランプリ(2023年9月、一般社団法人日本フードアナリスト協会)を受賞しました。



ノンオイルドレッシング(商品名：かすどレ)

※写真提供：(株)まるりょう野澤商店

研究担当部

食関連研究推進室食品技術支援グループ  
011-387-4132