

3. こだわりのフルーツトマトを使った風味のよいトマトジャム (一般社団法人 結夢(どリーむ)) ～冷解凍を応用した新たなトマトの加工方法～

新商品概要

トマト農家から、「こだわりのフルーツトマトを冷凍保存しているので、スイーツに使える風味のよいトマトジャムを製造して欲しい。」と頼まれたことがきっかけでした。トマトを解凍すると果肉とエキスに分離するので、当初はエキスは捨てて、果肉に砂糖とレモン果汁を加えて煮詰める方法でトマトジャムを試作しましたが、「甘い」「酸っぱい」「焦げ臭い」など失敗の連続でした。

そこで、食品開発研究所に相談したところ、「低温加工すると風味のよいジャムになり、今は捨てているエキスも活用できる方法がある」と提案を受け、「トマトジャムの製造条件の確立とトマトエキスの凍結融解濃縮」に取り組みました。

湯剥きしたトマトとペースト状に潰したトマトをブレンドし、砂糖とレモン果汁を加えて沸騰させないよう低温加熱によって、風味のよいプレザーブタイプのトマトジャムに仕上がりました。分離したエキスは、袋に入れ、凍結・融解を数度繰り返すことで、濃厚なトマトエキスに変身し、無水カレーやドレッシング、ジュレ等に、活用できるようになりました。

センターとの関わり

冷凍フルーツトマトを活用した商品開発については、産業技術センターの「ものづくり人材育成塾」に参加し、原料処理から加熱濃縮、充填・殺

菌までの、ジャムの一連の試作加工ができる設備を利用して、納得できるトマトジャムが完成するまで検討することができました。

今後の展開

加熱時の温度管理を失敗すると焦げ臭が発生するなど課題はありますが、原料のフルーツトマトを冷凍保存しておけばいつでも製造できるので、皆さんに納得して頂けるような風味がよく、美味しいトマトジャムを提供できるように今後も努力していきたいと思えます。



冷凍フルーツトマトを使ったトマトジャム

【企業名】 一般社団法人 結夢(どリーむ)
所在地 鳥取市河原町中井336
電話 0858-71-0564
URL <http://welfare-dream.or.jp>
事業内容 障害者就労継続支援
食品乾燥、パウダー、農産物加工等

センター担当：食品開発研究所 副所長 有福

理事長のコメント



トマト農家の「規格外品を加工して付加価値の高い商品を開発して欲しい」との強い要望に応じてトライしてみました。かなり難易度が高く何度も失敗しましたが、産業技術センターのお力添えのお陰で形になるものができました。まだまだ、発展途中ですが、更に付加価値の高い商品になるよう努力していきます。

(理事長 今石 誠 氏)

4. かにみそを使ったバーニャカウダの商品化 (株式会社門永水産)

～常温流通可能な商品開発～

新商品概要

当社では、境港で水揚げされたベニズワイガニのかにみそと大山乳業の生クリーム、青森県産のニンニクを使って「かにみそバーニャカウダ」を製造しています。この商品は、かにみそのコクと旨味を生かし、ニンニクの香りが食欲をそそる、癖のないマイルドな味わいとなっております。

この味をより多くの人に味わっていただきたいと思い、常温流通できる商品の開発に食品開発研究所と取り組みました。

魚離れと言われる中、クセがあり日本酒の肴などのイメージが強いかにみそも同じ状況にあり、若者や女性に購入していただく機会は減ってきています。

そこで気軽に手にとっていただけるかにみその商品を開発したいという思いから、バーニャカウダソースにかにみそを活用することを発案し、味はもちろんのこと、シールや瓶のデザインにもこだわり、お土産、ギフトなど多様なシーンでお役にたてる商品に仕上がりました。

センターとの関わり

常温流通できるかにみそバーニャカウダの商品化を目指し、開発当初は、食品開発研究所が所有するレトルト試験機で加熱加圧殺菌を検討しました。加熱加圧殺菌では、かにみその風味が悪くなってしまう、思うような品質の商品に至りませ

んでしたが、担当研究員の方から、かにみその風味を損なわない加工方法のアイデアをいただき、何度も試作と分析を繰り返しました。また、社内で実施可能な品質管理方法などの技術指導もしていただき、常温流通可能な満足いく商品が完成しました。

今後の展開

かにみそバーニャカウダの製造技法を活用して、「かにみそトマトジャン」の販売を開始しました。今後のシリーズ展開も考えており、おいしくておしゃれな、常温流通の瓶詰めシリーズを提供できるよう努力していきたいと思ひます。



かにみそバーニャカウダ、かにみそトマトジャン

【企業名】	株式会社門永水産
所在地	境港市昭和町12-27
電話	0859-44-3011
URL	http://www.kadonaga.com
事業内容	かにの加工、魚の加工、かに加工品の製造

センター担当：水畜産食品グループ グループ長 加藤

担当者のコメント



かにみそバーニャカウダは評判がよく、リピーターも多いです。このようなヒット商品ができたことを嬉しく思います。産業技術センターの皆様にはご指導いただきまして感謝いたします。今後も鳥取県の魅力を発信できる商品を開発していきたいと思ひます。

(開発課 石田 彩 氏)