

【食パラダイス】

令和5年度フードテック活用食品開発促進事業



# とっとりの 技術 × 食材

がつくり出すアップサイクル食品

通常使用されていない食品素材を活用し、「とっとり発!新食品」を開発そして商品化へ!



TOTTORI FOOD TECH (とっとりフードテック)

「Food Tech」は「Food」と「Technology」を合わせた言葉。  
鳥取県産業技術センターの新たな発想・技術を活用し  
県内食品素材を用いて開発した新食品をお届けします。

お問合せは

地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター Tottori Institute of Industrial Technology

〒684-0041 鳥取県境港市中野町 2032-3 tel.0859-44-6121 fax.0859-44-0397

<https://tiit.or.jp/>

# Upcycled Food

From Tottori

アップサイクルとは…  
廃棄されていた食材や食料を  
活用し、付加価値をつけた新たな  
商品のこと。

## 01 飲料副産物 / 運動時や小腹が空いたときに スリムクッキー

**特徴** 重厚なコーヒーフレーバーと、ちょっとクセになりそうなサクホロの食感が特徴です。カフェインを多く含むため、ダイエットのお供にご活用いただけます。運動時や小腹が空いたときのオフィスの置き菓子として、最適なクッキーです。

**原材料**  
おからパウダー、バター、牛乳、卵、砂糖、飲料副産物 / 香料

**特定原材料等**  
乳成分、卵



## 02 液体カプセル / 華やかなシーンに彩りを 彩りトッピング醤油

**特徴** ぶちっと口の中で弾ける新感覚の調味料です。刺身や豆腐、大根おろし、サラダなどに添えることで何気ない料理が**一気に華やか**になります。また料理に「**ちょい足し**」でき、**かけ過ぎ防止**にもなります。

**原材料**  
ピンク醤油 / アルギン酸ナトリウム、乳酸カルシウム

**特定原材料等**  
小麦、大豆



## 03 酒粕 / パンやクラッカー、野菜やお肉にも まるで〇〇な酒粕スプレッド

**特徴** 酒粕が半分以上入っている発酵食品主原料のスプレッド。酒粕の苦手な方にも食べていただけるよう、**酒粕の風味を** 変更し、**アルコール含有量は1%未満**にしました。調味料としてもご活用いただけます。

**原材料**  
酒粕、マーガリン、砂糖、大豆、食用植物油脂、塩 / pH調整剤

**特定原材料等**  
乳成分、大豆



## 04 きこの加工品 / きこの本来の旨味と機能性を きこのお出汁

**特徴** きこの旨味をたっぷり引き出す製法により、きこの風味高いお出汁を作りました。**きこの本来の旨味**を十分に味わえ、ご飯にかけて生茶漬け風や、そうめん・うどんにもかけていただけます。**きこの機能性成分もふんだん**に含まれています。

**原材料**  
きこの、めんつゆ、酒、濃縮かつお節だし

**特定原材料等**  
小麦、大豆



## 05 おから加工品 / 健康志向の方にもおすすめ！ 雪花菜スープ ヴィシソワーズ風

**特徴** ジャガイモを使わないことで低糖質に仕上げた、ヴィシソワーズ風スープ。一般的なヴィシソワーズスープと比べて、**糖質は1/5**、**食物繊維やたんぱく質が約2倍**で、ヘルシーにお召し上がりいただけます。

**原材料**  
豆乳、おから、玉ねぎ、食塩、デキストリン、酵母エキス、香辛料

**特定原材料等**  
大豆



## 06 魚肉加工品 / 家飲みでのおつまみに！ かむかむチップス

**特徴** 国産（境港）のキダイ（レンコダイ）を新鮮なその日のうちに加工し、魚のうまみが詰まった、かむかむチップスを作りました。**ノンフライ、グルテンフリー**です。お魚**プロテインが豊富**です。噛めば噛むほどお魚のうまみが広がります。

**原材料**  
チーズ味：キダイ、ナチュラルチーズ、砂糖、塩、パセリ、ブラックペッパー

**特定原材料等**  
乳成分

