

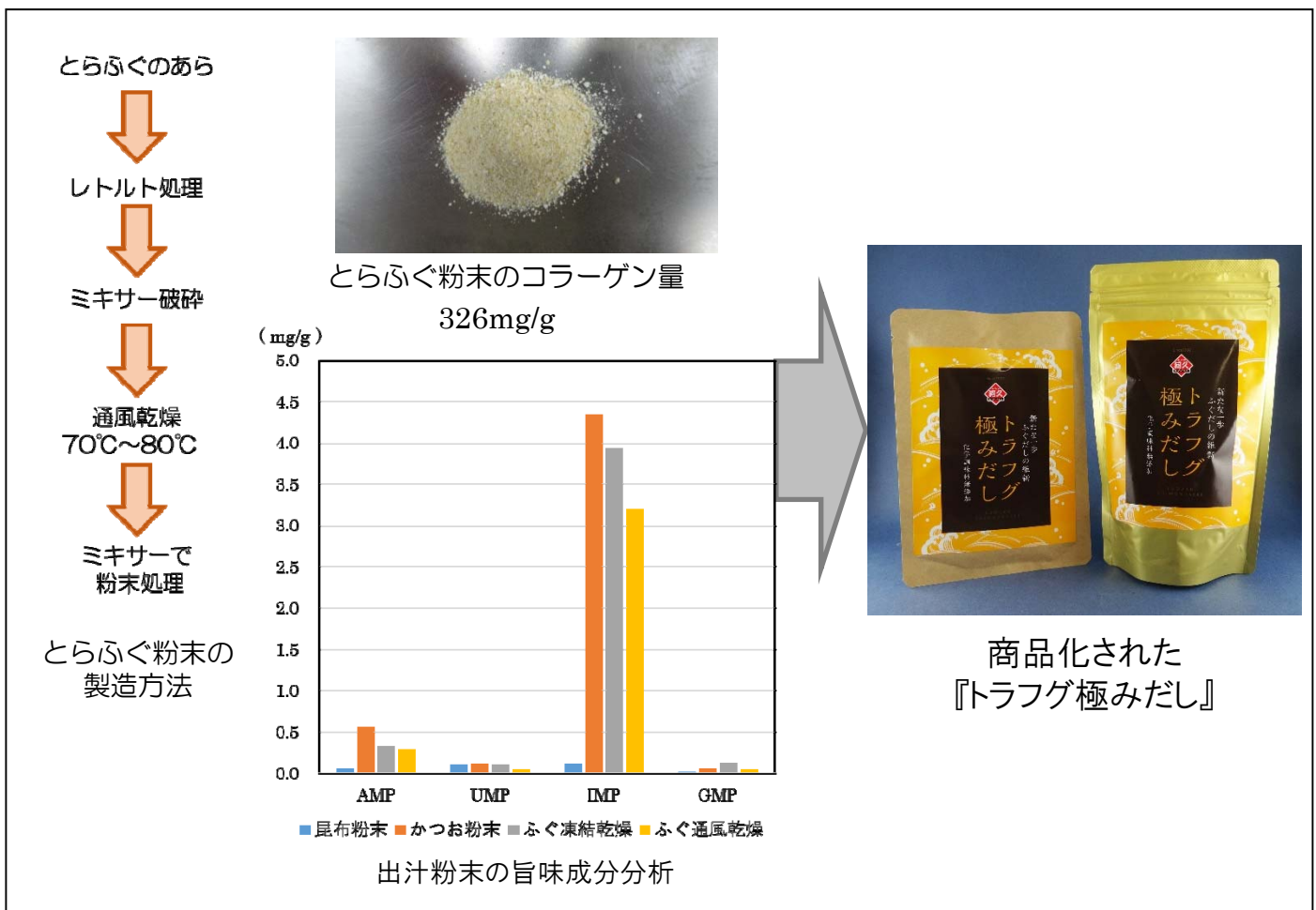
『トラフグ極みだし』商品化支援

■支援の概要

未利用部位であるトラフグの「あら」を利活用するために、あらにレトルト処理を施し、魚特有のにおいを極力抑制した「とらふぐ粉末」を開発しました。また、「とらふぐ粉末」の成分評価（旨味成分やコラーゲン含有量等）を行い、化学調味料不使用の『トラフグ極みだし』の開発支援を行いました。

■支援の項目

- ①魚特有のにおいを極力抑えるための乾燥条件の検討
- ②とらふぐ粉末の成分評価（旨味成分やコラーゲン量等）



■支援の成果

- ①魚特有のにおいを極力抑え、効率的な乾燥条件を確立しました。
- ②とらふぐ粉末を利用した「トラフグ極みだし」が平成30年9月に商品化されました。