

魚醤油の商品開発支援

■支援の概要

山口県の地域資源である真ふぐと連子鯛を主原料とした魚醤油の開発を支援しました。上品で淡白な魚介をベースに醤油麴と米麴を組み合わせることで、魚醤油特有の臭みを解消しました。各々の魚の特徴的な風味を活かしながら、豊かな香りと旨みを含む清らかな味合いを実現しました。

■支援の項目

- ① 発酵期間の検証
- ② 発酵管理におけるアドバイス
- ③ 2種類の魚醤油の特徴化



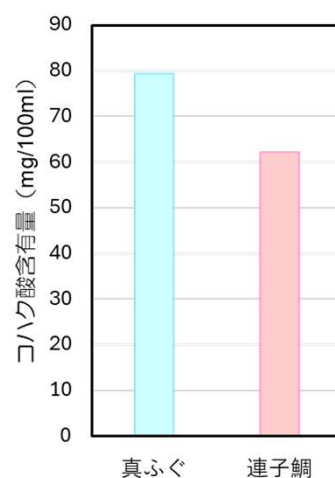
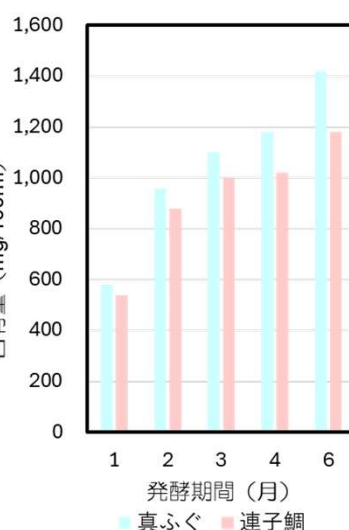
魚と2種類の麴を用いた仕込み



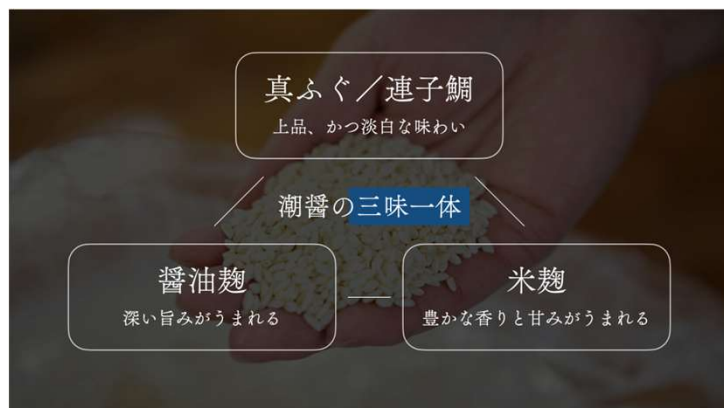
6か月の発酵期間後に濾過し、仕上げ

仕込みから上槽までの発酵管理

旨味系アミノ酸（グルタミン酸+アスパラギン酸）含有量 (mg/100ml)



旨み成分を指標とした発酵期間の検証及び特徴化



淡白な白身魚と、二種麴による“三味一体”を実現



複数の旨み成分が織り重なる味わい

■支援の成果

- ① グルタミン酸やアスパラギン酸をはじめ、複数の旨み成分が織り重なった、深い味わいの魚醤油であることが確認されました。
- ② 2種類（真ふぐ、連子鯛）の魚醤油『潮醬』が令和7年2月に商品化されました。