

『とらふく出汁入味噌』商品化支援

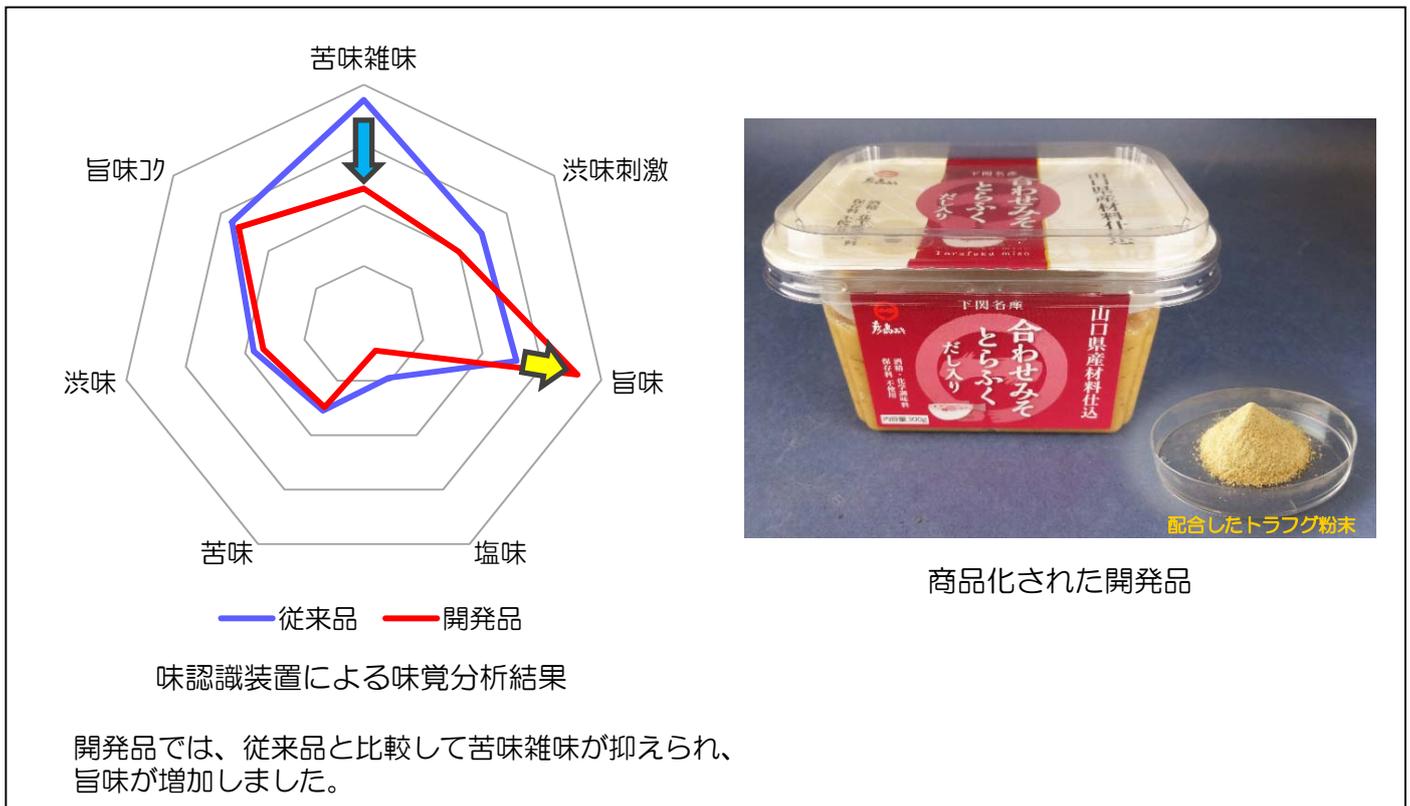
■支援の概要

近年、いわゆる化学調味料といった食品添加物を使用しない製品のニーズが高まっており、味噌業界においてもそれらを除いた製品の開発が進められています。

従来品には食品添加物である調味料（アミノ酸等）、フグ素材としてショウサイフグ粉末を配合していました。そこで、開発品では食品添加物の代替素材や、トラフグの未利用部位である「あら」を活用したトラフグ粉末を配合することにより、化学調味料不使用かつ風味豊かで高級感のある出汁入味噌を開発しました。

■支援の項目

- ①食品添加物（アミノ酸等）の代替素材の検討
- ②トラフグの風味が感じられる「トラフグ粉末」配合割合の検討
- ③ 開発品の品質評価



■支援の成果

- ①消費者ニーズに沿った化学調味料不使用製品を開発しました。
- ②従来品と比較して、味に丸みがあり旨味の強い製品を開発しました。
- ③開発支援を行った「とらふく出汁入味噌」が平成30年11月に商品化されました。