

食の再資源化トライアル拠点における取組事例（燻製・カボス関連）

～糖しぼり大根端材を活用した新製品開発～ (株)塩野 Smoke-i-freet

各社の目的

◆(株)塩野

漬物を包装する際、形や量を一定にするために端材が多く排出されるため有効活用したい。

◆Smoke-i-freet

醤油粕を使用した燻製材を開発し、従来の燻煙材との性能を比較し活用を検討したい。

支援内容

◆(株)塩野

漬物端材を使用したレシピ開発

（各種酢漬処理をしたうえで細断し、素材化した上でタルタルソースなどのレシピを開発）

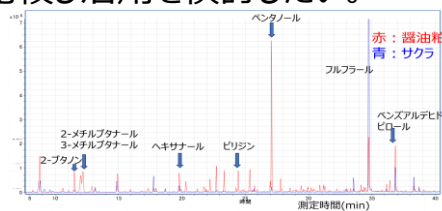
◆Smoke-i-freet

燻製水の分析実施の結果、桜チップと比べ香り成分が多く発生。

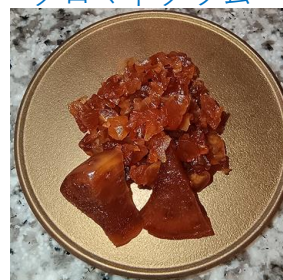
両社のコラボレーションによる支援成果

漬物端材の風味を生かした高付加価値化と燻煙成分による保存性向上を絡めた新製品開発。

商品化に向け試作品を作り検討。



クロマトグラム



いぶりがっこ風漬物

～未利用カボスを利用する支援～ 小鹿野町など

目的

規格よりも小さく、ジュース用などとして使用されない未利用カボスはそのまま廃棄される。これらのカボスを何らかの方法で活用したい。

支援内容

様々な利用について検討した結果。粉末化にたどりつく。

※カボスを皮ごとみじん切りにし、乾燥機で乾燥したものをミルで粉末化させる。粉末はカボスの風味と味を様々な食品に簡単に添加することができる。

今後の課題

- ✓ 粉末の利用方法。
- ✓ 製造コストの確認。
- ✓ 栄養成分等の確認。
- ✓ 利用してくれる飲食店探し。



未利用カボスの粉末



カボス粉を使ったとんかつ。カボスの味がしっかりと定着することを確認。

お問合せ先

埼玉県産業技術総合センター北部研究所
(食の再資源化トライアル拠点)

〒360-0031 熊谷市末広2-133 TEL 048-521-0614

E-mail k2106141@pref.saitama.lg.jp

