ふくい食研ニュース

No. ３７　2008.2
編集・発行　福井県食品加工研究所
〒910-0343
福井県坂井市丸岡町坪ノ内１字大河原 1-1
Tel 0776-61-3539　Fax 0776-61-7034

豆乳ドレッシングが発売されました

食品加工研究所では、平成１７年度から大豆に含まれるフィチン酸に関する研究を開始し、平成１９年度には、フィチン酸を分解することで、ビタミンＢの機能性をもつイノシトールを生成する技術を開発しました。

この技術を使い、（有）幸伸食品がドレッシング「豆乳のしずく」を開発しました。

この商品は、おからから抽出した乳酸菌で、イノシトールを含んだ豆乳、ゴマを発酵させたのもので、豆乳のまろやかさと乳酸菌のさっぱり感が特徴となっています。

平成１９年１１月１日より発売され、これまでのドレシングとは一味違う、サラダをはじめタルタルソースの代わりに揚げ物、冷奴にかけても合うという斬新な食べ方もできます。

エチゼンクラゲのおかずみそが発売されました

大型クラゲは漁業に大きなダメージを与えています。

これまで当研究所では、大型クラゲの加工原料としての特性を検討し、生クラゲを原料とする塩クラゲの製造方法の改善を図ってきました。

これまでの当研究所との技術相談をもとに、地元のみそ・しょうゆ業者でつくる「越前くらげ美食倶楽部」が大型クラゲを用い、味噌と梅肉であえた「梅みそえちぜんくらげ」を平成２０年２月８日から発売しました。

これは、クラゲのかさを塩とミョウバンで漬け込み、重石をのせて皮状に薄くした塩クラゲを、地元特産「紅映梅（べにさしうめ）」の梅肉とみそであえ、さらにこうじを加えたものです。

コリコリとした食感とほんのりすっぱい梅の味を楽しめます。