



ホタテマヨネーズ缶詰（昭和48年開発）

ボイルしたホタテガイをマヨネーズで和えた缶詰。

開発にあたって、マヨネーズに熱を加えると油が分離するという問題が生じ、青葉化成株式会社に相談して解決。また、マヨネーズが良く絡むように、ホタテガイはフレーク状にほぐした。

青森県漁業協同組合連合会により商品化されている。



皮付きサキイカ（昭和50年特許出願、昭和57年特許取得）

イカ胴肉を調味乾燥後に蒸煮、焙焼、伸展、裂き等の処理を行って製造した皮付きの味付けサキイカ。

身が厚くソフト感のある新しいタイプの皮付きサキイカで、特許を取得したが、県内の加工会社が自由に製造できるよう、特許使用料は設定しなかった。



さんまみりん干し
(昭和33年開発)

いわしみりん干し
(昭和50年開発)

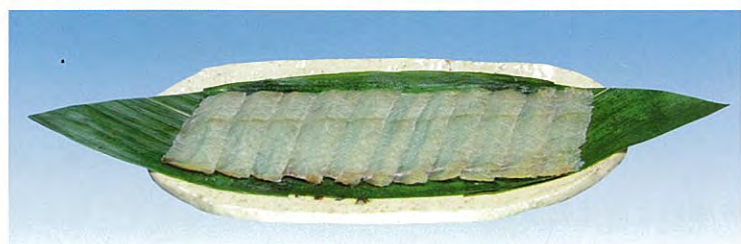
従来からあるみりん干し製造方法の乾燥時間を短縮するため、調味方法の改変、製品色沢の改良を行った製品。

適度な柔らかさを保持したソフトなみりん干し。



すきこんぶ缶詰 (昭和51年開発)

八戸地域の伝統的な昆布加工品「すき昆布」を原料とした煮物を缶詰にした。ゴボウ、ニンジン、油揚げ、身欠きニシン等を入れ、醤油をベースとして味付けした風土色豊かな製品。八戸鮫浦漁業協同組合が商品化したが、残念ながら現在は販売していない。



ひらめお刺身スモーク (平成4年開発)

青森県の魚「ヒラメ」の特産品化を目指して開発したもので、ヒラメの味を損なわないよう味付けを薄くし、桜のチップでスモークした。

泊水産物加工協議会により商品化されている。



つるつるわかめ (平成4年開発)

つるつるわかめきしめん風、つるつるキャロット (平成11年開発)

海藻に含まれるアルギン酸がカルシウムに触れるとゲル化する特徴を利用して開発した製品。最初は、昆布を原料にカロリーオフの「海藻麺」として開発。その後株式会社ふかうら開発からワカメを原料とした海藻麺の開発要望があり、これが「つるつるわかめ」として商品化された。

さらに、バリエーションを増やすため、「つるつるわかめきしめん風」、津軽地域で栽培されているニンジン素材とした「つるつるキャロット」を開発、これらも商品化されている。



つるつるわかめ



つるつるわかめきしめん風



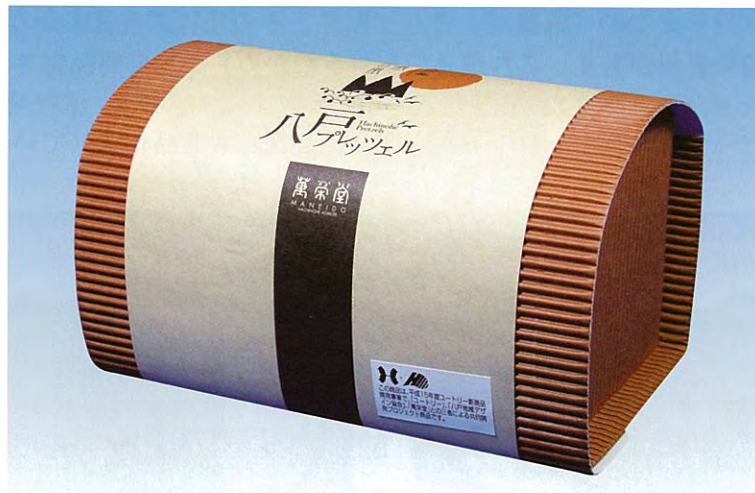
つるつるキャロット



歯切れの良い食感のイカ脚（平成13年開発）

イカ脚に工夫を加え、歯切れの良いタコの様な形状に仕上げた製品。

刺身や焙焼、一夜干し、ボイル、酢漬けなどでも歯切れの良さが保たれるため、現在、この技術を応用した商品が多種販売されている。



プレッツェル（平成14年開発）

イカやホヤ、リンゴなどを使ったプレッツェルを当センターで開発。この技術を応用し、萬栄堂がユートリー、八戸デザイン協会の支援を受けて「八戸プレッツェル」を商品化した。



ワカメとニンニクのプレッツェル



冷凍押し寿司（平成14年開発）

青森県産低アミロース米「ゆきのはな」を使い、真空パックのまま水で解凍可能な冷凍押し寿司を開発。

当センターでは、当初、シメサンマの冷凍押し寿司として開発したが、株式会社ダイマルにより八戸特産のシメサバを使った「鯖寿司のはちのへ巻」が最初に商品化された。

現在は、「あじ寿司の昆布巻」、「さんま寿司の昆布巻」も商品に加わっている。



さんま寿司の昆布巻



鯖寿司のはちのへ巻



あじ寿司の昆布巻



いちご煮の炊き込みご飯（平成14年開発）

いちご煮は、ウニとアワビを煮込み、ネギや青ジソを加えた潮汁で、八戸の郷土料理。平成14年に株式会社味の加久の屋の依頼を受け、当センターがいちご煮の炊き込みご飯を開発。同社は、ユートリー、八戸デザイン協会の支援を受け、平成16年に商品化している。



ほやの粕漬（平成16年開発）

株式会社丸吉の依頼を受け平成16年に開発。三陸の恵みであるホヤを酒粕に漬けた製品。開発後すぐに商品化された。同社では、この応用製品として「ほやの糍漬」も商品化し、セットで販売している。