

本県の農林水産物を原料とした加工食品について技術指導や製品の開発に取り組み、5年間で115品目をマニュアル化し、44品目が商品化されました。

要約

研究成果の概要

1 背景・目的

下北地域の恵まれた農林水産物を活かした商品や水産物などの品質保持技術を開発し、地域農林水産物の販売促進やイメージ向上に貢献しています。

2 内容

- ホタテ、サケ、アンコウ、アピオスなど、下北地域の農林水産物を活かした加工品を5年間で115品マニュアル化し、そのうち44品目が商品化されました。
- 食品加工企業などに対し、5年間で1,000件を超える相談対応や技術支援を行いました。

3 活用等

マニュアル化した加工品は、事業者への普及を行うとともに、商品化を希望する事業者に対しては、実用化に向けたきめ細かい支援を行っています。また、得られた研究成果は、事業者の課題解決に向けた相談対応や支援の際に活用されています。



写真1 うにだれ
(株) 駒嶺商店



写真2 海峽サーモンほぐし身茶漬け
(株) 北彩屋

関連情報

- 商品化事例：「うにだれ」((株) 駒嶺商店、風間浦村、写真1)、「海峽サーモンほぐし身茶漬け」((株) 北彩屋、むつ市、写真2)、ブルーベリーアイス ((有) 斗南丘牧場、東通ヒラメ料理推進協議会)、菜の花漬け (醤油たまり、からし醤油) ((有) すぎやま、横浜町) など。
- 下北地域の農林水産物を活かした加工品は発売開始以降好評を得ており、地域の活性化にも貢献しています。

下北ブランド研究所 加工技術部

Tel. 0175-34-2188

E-mail syoku_simobura@aomori-itc.or.jp



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート