

平成 27 年度 新技術・地域資源開発補助事業

市町村名	北海道函館市	
事業名	真昆布の糖化熟成加工による熟成感のある美味しいダシ原料（蔵出し風昆布）の加工技術と量産技術の開発	
企業等概要	企業等の名称	函館ひろめ堂株式会社
	代表者氏名	代表取締役 林 林
	所在地	北海道函館市桔梗町 379-32
	連絡先	0138-34-2570
	URL	http://www.hiromedou.com

平成 29 年 2 月現在

【事業者概要】

江戸時代より「献上昆布」として知られる真昆布を地元で加工・出荷することを目的に平成 25 年 10 月に創業。函館市産業支援センターのインキュベーションファクトリーに入居し、(公財) 函館地域産業振興財団と連携し、新製品の開発に取り組んでいる事業者である。

【事業概要】

◇背景・経緯

創業前から大学や公的研究機関との研究開発事業に参画し、真昆布の風味制御や糖化熟成加工の技術研究を行っていた。そこで習得した技術を組み合わせ、真昆布を加工することにより、短期間で熟成風味とまろやか風味を兼ね備えた「だしパック」ができるのではないかと考案し、商品化に取り組むこととした。地元産真昆布の付加価値向上を通じて、地域水産業に貢献している。

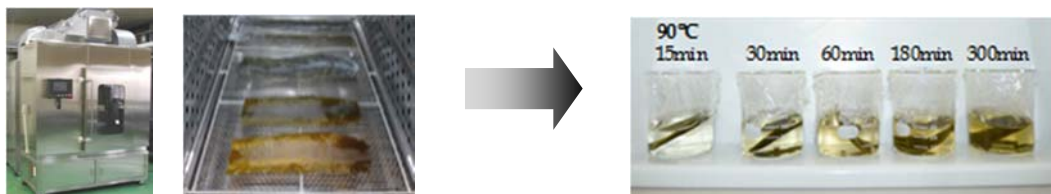


《水揚げされる函館産の真昆布》

◇研究開発の概要

本事業では乾燥昆布を原料として、熟成風味加工技術（2～3年の熟成風味加工を短時間で行う技術）と糖化熟成加工技術（昆布特有の糖を短時間に表面に析出させる技術）に加え、水分制御や乾燥、焙煎技術を駆使してだし原料（蔵出し風昆布）を短時間で製造、量産化できる技術の構築を行った。このだし原料を使っただしパックは、親交のあった著名料理人のインターネットサイトを通じてテスト販売を行った。

① 成風味加工技術（2～3年熟成風味加工を短時間で行う）



② 糖化熟成加工技術（昆布特有の糖を短時間に表面に出させる）



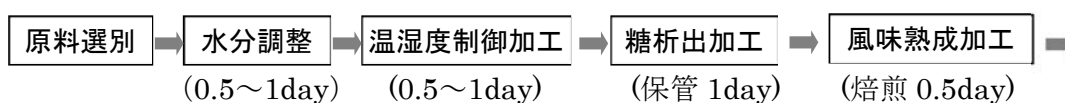
【成果】

◇地域性・特徴

京都や東京の一部高級料亭のだしには3年以上の長期熟成を経た高級昆布が用いられるが、糖化熟成加工と熟成風味加工を組み合わせた本技術では、添加物を使用せず、約3～4日で「熟成感のある美味しいダシ原料」の加工が可能となった。また、糖の析出量や風味熟成の加工条件を調整することで、ユーザーニーズに対応した多様な風味のだし原料の加工も可能となり、一般家庭でも高級料亭のような風味のだしを手軽に取れるようになった。



《完成した商品「日本のだし」》



《本技術を用いた加工工程》



◇商品化・販売先

完成した商品「日本のだし」は、東京の著名料理人とのコラボレーションにより、平成28年1月にインターネットサイトにてテスト販売を実施。同年4月からは「特別な日のだし」「日々のだし」のラインナップも加えて本格販売を開始し、3ヶ月間で1,000パックの注文を受けた。

また、本技術は当社が会員である道南伝統食品協同組合にも提供。大手和風エキスメーカーと業務用の昆布チップの取引が開始するなどの波及効果も現れている。



《完成した商品「特別な日のだし」》



《大手メーカーとの取引が開始した昆布チップ》

【今後の展望】

だしパック市場は、より本格的なだしを求めるユーザーニーズに支えられ伸長しており、開発商品は初年度で1,000万円、3年後には3,000万円の売上げを目指すとともに、生産量増加への対応として新規雇用3名を見込んでいる。

また、本技術を用いた当社主力商品の「ふりかけ」も好評。増産への対応により現在の工場が手狭になってきているため、将来的には新工場を移転整備して、乾燥装置などの加工設備を増強する予定である。