



平成26年10月15日

環境部循環型社会推進課
担当：帆足、廣渡
直通：092-643-3381
内線：3497

福岡県リサイクル総合研究事業化センター研究会事業から生まれた
“えそ”のあらからつくった「博多魚醤 えそ醤」、10月15日から販売開始

(株)博水が、福岡産としては初の魚醤「博多魚醤 えそ醤（はかたぎょしょう えそびしお）」の販売を10月15日からホームページ上で開始します。

「博多魚醤 えそ醤」は、福岡県リサイクル総合研究事業化センターの支援を受け、(株)博水と県水産海洋技術センターが行った「えそ魚醤研究会」において開発されました。

“えそ”のすり身の未利用部位（あら）のみを使用しており、食材を一切無駄にせず付加価値の高い商品を開発しました。

“えそ”は蒲鉾原料としては最高級魚として知られており、味覚センサーによる解析では「博多魚醤 えそ醤」は口に入れてすぐ感じる旨みが強いのが特徴で、鍋物等の隠し味に最適です。

今後は、地元のフレンチシェフ・和食職人の方々とともに料理考案やレシピ提案での連携を構築し、「博多魚醤 えそ醤」の隠された魅力を紹介する予定です。

「博多魚醤 えそ醤」について

(株)博水の主力製品「博多てんぷら」で使用される、博多で水揚げされた鮮度の高い“えそ”の未利用部位（あら：内臓、骨等）のみを原料とした初の福岡産魚醤。製造現場の「骨まで丸ごとおいしく食べてほしい」との思いが、あらを廃棄することなく、新たな商品を生み出すきっかけとなりました。

魚醤は、魚を原料とした液体状の発酵調味料のことで、タイのナンプラーやベトナムのニョクナム、国内では能登の「いしり」や秋田の「しょつる」が有名です。最近では日田の「鮎魚醤」や下関の「うに魚醤」など地域性をアピールした商品もでてきました。

1本 150ml 1,000円

(株)博水ホームページ

<http://www.hakusui-tempura.com/>



「博多魚醤 えそ醤」

福岡県リサイクル総合研究事業化センター研究開発事業「えそ魚醤研究会」概要

メンバー

- ・(株)博水 : 魚醤の製造方法の確立
- ・福岡県水産海洋技術センター : 魚醤の成分分析

研究期間

平成24～25年度（2年間）

目的・成果

蒲鉾原料の“えそ”の未利用部位である“あら”から付加価値の高い商品として魚醤を製造し、新たな市場を開拓することを目的として研究会を設立しました。魚醤の製造方法の確立、販売に向けたアピールポイントの整理等に取り組みました。

特に、味覚センサーによる味覚の解析は、ヒトの感覚的な部分を数値情報として表現することができ、調味料としての客観的な評価を与えることができました。

協力者

- ・魚醤の製造に係るアドバイス : 独立行政法人水産大学校 教授 原田和樹 氏
- ・味覚センサーによる評価 : 九州大学大学院システム情報科学研究所 主幹教授 都甲潔 氏

関係者連絡先

■公益財団法人福岡県リサイクル総合研究事業化センター研究開発課 担当：中村、藤
〒808-0135 北九州市若松区ひびきの2-1 Tel:093-695-3068 Fax:093-695-3066

■株式会社博水 代表取締役社長 江越猛信 氏

〒815-0031 福岡市南区清水2-18-36 Tel:092-551-4426 Fax:092-541-1455

添付書類：(株)博水「博多魚醤・えそ醤」提案資料

調味料で美味しさが変わる

「博多魚醬・えそ醬」



旨み成分をめぐる動向

1960年～

ベーシックなうま味

化学調味料
 アミノ酸系調味料(グルタミン酸調味料等)
 核酸系調味料(イノシン酸、グアニル酸等)



1980年～

安全、安心志向

天然調味料
 エキス系調味料(ビーフ、魚介、野菜等)
 酵母エキス系調味料(イノシン酸、グアニル酸等)

BSE(狂牛病)、牛由来原料使用、アレルギーに不安
 その代替品として酵母エキスに注目度が高まる



現在～

「安全、安心」でよりおいしく機能的に

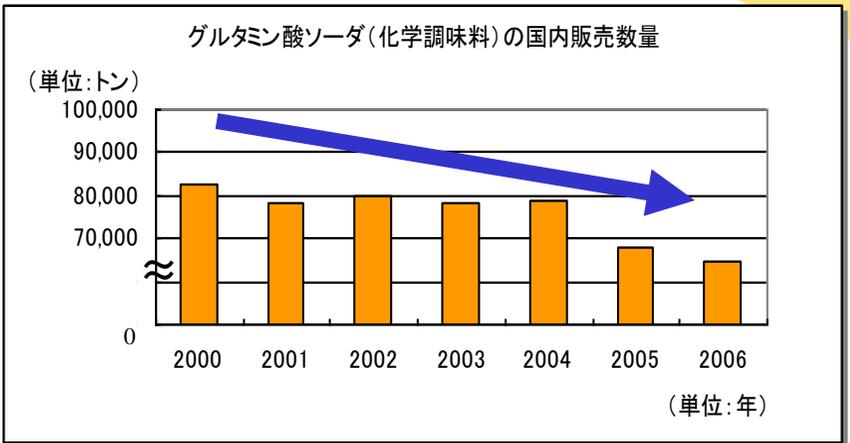
天然調味料+機能性食品素材

表示偽証など食に対する不安感
 より健康的・機能性など、美味しさ+αが欲しい

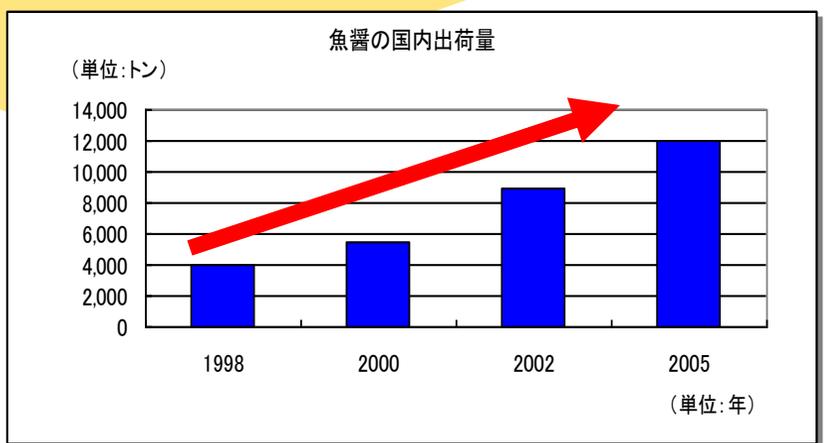


消費者は、より旨み・厚み・呈味・力感を求める傾向へ

化学調味料から天然調味料へのシフトで旨みの領域が拡大しています！



※「酒類食品統計年報」より



※メーカー調べ

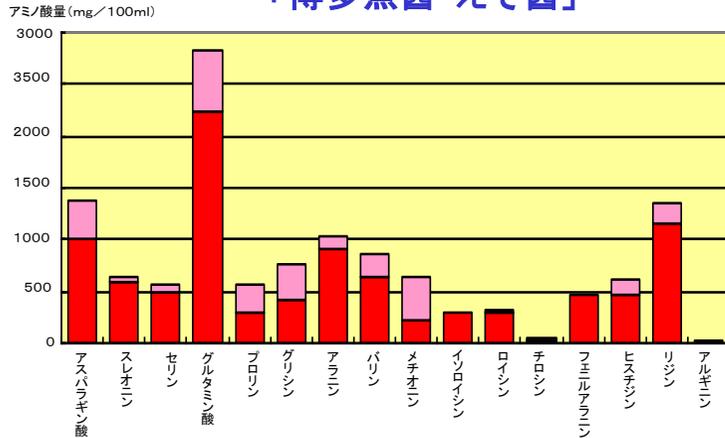
ここが違う！

「えそ醬」

多種のアミノ酸が豊富！だから旨みの幅が広がります。

＜魚醬 アミノ酸組成比較＞

「博多魚醬・えそ醬」



A社 魚醬油 (国産品)



※天然の原料を使用している為、アミノ酸組成にはバラつきがあります。下記グラフは一例です。

臭いが少ない！ だから加工品全般に使用できる

微生物等の管理醗酵により、魚醬自体の臭みを抑えています。



表示義務のある添加物不使用！ だから安心・安全

原材料は**玄界灘産の新鮮なえそと食塩のみ**を分別して使用。発酵を促進させる**酵素**や**アルコール**等は使用していません。 **(アレルギーフリー)**



調味料で素材がおいしくなる



えそ醬 150ml

- 【包装形態】 150mlビン
- 【ロット】 1本～
- 【賞味期限】 12ヶ月
- 【添加物表示】 なし
- 【アレルギー表示】 なし

使用用途例	添加量
炊き込み御飯、チャーハン、ぞうすい	1～3% (対調味液)
うどんつゆ、ラーメンスープ、惣菜各種	1～3% (")
ハンバーグ、コロッケ、佃煮、蒲鉾、餃子	1～4% (対製品)
焼鳥、焼豚、フライドチキン	2～6% (対調味液)
キムチ、浅漬、一夜干し、漬魚の下味	2～4% (")
焼肉のタレ、牛丼のタレ、あんかけのタレ	1.5～5% (")
米菓、スナック菓子	1～4% (対製品)

保水性アップ 旨み・コク味アップ

畜肉

旨みたっぷり 鶏ムネ竜田揚げ



- ①20倍希釈のえそ醬に30分漬け込む。
 - ②肉重量に対し、唐揚げ漬だたれ8%、えそ醬0.5%を入れて軽く混ぜ、30分放置します。
 - ③肉重量に対し、15%の竜田揚げの素をまぶします。
- ※原料重量に対し10%量の漬込み液を作ります。

完成イメージ

マスキング効果

水産

ふっくら艶やか サワラの西京漬

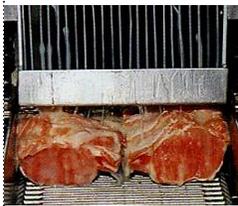


- ①30倍希釈のえそ醬に12時間漬け込みます。
 - ②海鮮西京漬100 味の泉5 魚醬2
 - ③原料を24時間漬込みます。
- ※原料重量に対し30%量の漬込み液を作ります。
- ※原料重量に対し30%量の調味液を作ります。
- 完成イメージ

浸透性を高め 味の染み込みが抜群

惣菜

やわらか煮豚



- ①・焼豚味付剤15 味の泉4 水60
 - ②残量ピクル液にえそ醬 (肉重量に対し10%量)を混合し、半日漬込みます。
 - ③液切り後、2倍希釈した煮豚のタレで煮込みます。
- ※肉重量に対し40%量のピクル液を作り、115%目安でインジェクションします。
- 完成イメージ