

◆令和元年度 循環型社会形成推進功労者環境大臣表彰

◆平成30年度 福岡県循環型社会形成推進功労者知事表彰



食材を一切無駄にしない
精神から生まれた

えそ魚醤 (ぎょしょう)

◆事業会社名 株式会社 博水

◆本社所在地 福岡市南区清水2-18-36

TEL 093-551-4426

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

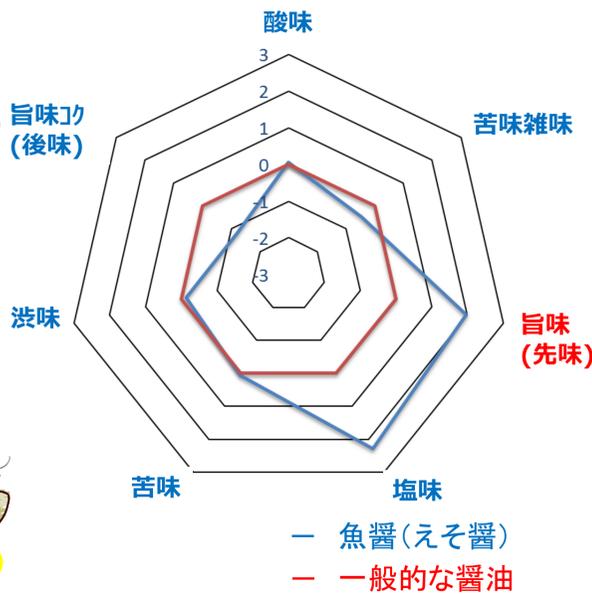
魚醤とは

魚醤は、魚を原料とした発酵調味料で、福岡県ではあまり馴染みがありませんが、世界的にはタイのナンプラーやベトナムのニョクナムが有名で、国内では能登の「いしり」や秋田の「しょっつる」等が知られています。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。

商品の特徴

今回開発した「博多魚醤 えそ醤^{びしお}」は、魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)が付加価値の高い商品に生まれ変わったものです。九州大学大学院システム情報科学研究 主幹教授 都甲 潔氏による味覚センサーでの解析の結果、えそ魚醤は「口に入れてすぐ感じる旨み」が強いことがわかりました。

他の魚醤と同様、鍋物等の料理の味を豊かにする隠し味に最適です。



(株) 博水
店頭・オンラインストアで販売中!!

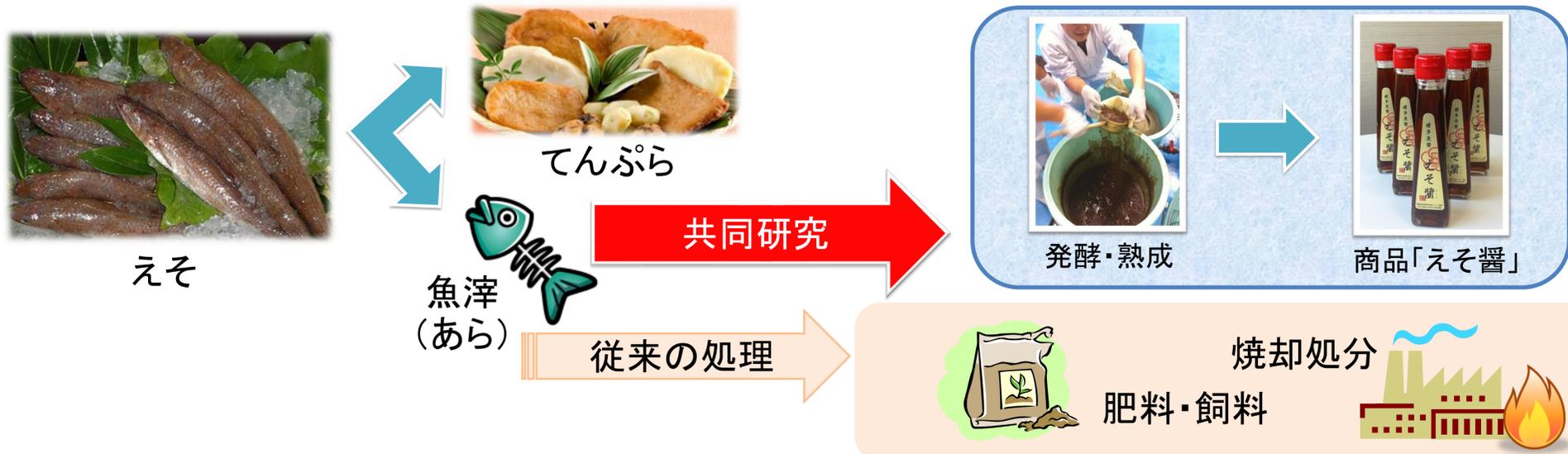
事業概要



かまぼこ等に使用する魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)は、従来、廃棄されるか、肥料・飼料用の原料としての活用しかされてきませんでした。

(株)博水では、博多で水揚げされた鮮度の高い「えそ」を原料とした製品を作っています。(株)博水社員の「骨まで丸ごと美味しく食べてほしい」との思いが、魚滓(あら)を廃棄することなく、付加価値の高い商品として、「博多魚醤 えそ醤」を開発するきっかけとなりました。

「博多魚醤 えそ醤」は、店頭及びオンラインストアで販売しています。



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

〒808-0135

北九州市若松区ひびきの2番1号 産学連携センタービル4階

TEL.093-695-3068 FAX.093-695-3066

<http://www.recycle-ken.or.jp/>