

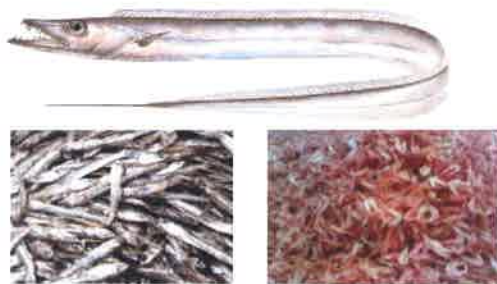
味覚センサーを利用した 魚醤のポジショニング



株式会社マリン大王 石井工場

商品開発課 末松 智子

徳島県産の魚介類を活用した魚醤の開発、製造、販売



徳島産魚介類

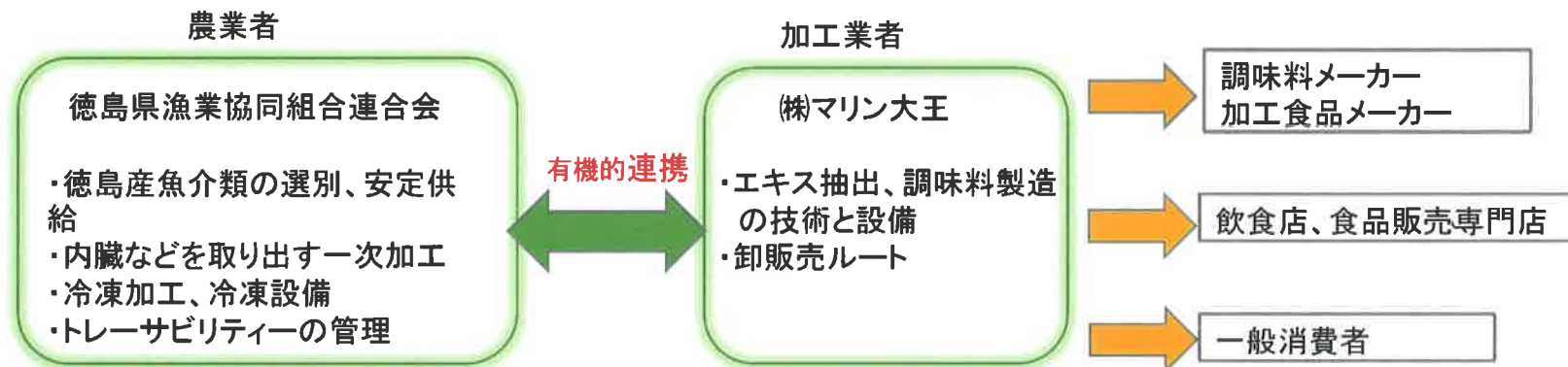


自社のエキス製造設備



魚醤試作品

連携体図



助成・支援機関：とくしま産業振興機構
とくしま経済飛躍ファンド助成事業 農商工連携枠

共同研究：徳島県立工業技術センター

分析結果

分析試験項目	チウオペースタイプ	太刀乃醬	定量下限	注	方法
水分	67.2 g/100g	65.9 g/100g	—	1	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	9.9 g/100g	9.3 g/100g	—	2	ケルダール法
脂質	0.1 g/100g未満	0.1 g/100g未満	—		エーテル抽出法
灰分	22.2 g/100g	22.2 g/100g	—		直接灰化法
炭水化物	0.7 g/100g	1.6 g/100g	—	3	—
エネルギー	42 g/100g	51 g/100g	—	4	—
ナトリウム	8.64 g/100g	8.52 g/100g	—		原子吸光光度法
アルコール分	— g/100g	1.0 g/100g	—		重クロム酸カリウム酸化法
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	0.4 ppm	0.3 ppm	—		原子吸光光度法
重金属(Pbとして)	検出せず	検出せず	5 ppm		硫化ナトリウム比色法
カドミウム	検出せず	検出せず	0.01 ppm		原子吸光光度法
ヒスタミン	検出せず	検出せず	0.5 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
揮発性塩基窒素	83 mg/100g	80 mg/100g	—		微量拡散法

注1. 計算式: 乾燥減量－アルコール

注2. 窒素・タンパク質換算係数: 6.25

注3. 計算式: 100－(水分+タンパク質+脂質+灰分+アルコール)

注4. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示176号)によるエネルギー換算係数: タンパク質,4; 脂質,9; 炭水化物,4; アルコール,7

揮発性塩基窒素(VBN)

参考文献:大分県産業科学技術センター
「地域資源を活用した新規調味料に関する調査研究」

・ジメチルアミン, トリメチルアミン, アンモニア等の総量を表したもの

VBN

国内産魚醤	108～329mg/100g
-------	----------------

国外産魚醤	64～322mg/100g
-------	---------------

VBN

タチウオベースタイプ ^o	83mg/100g
-------------------------	-----------

太刀乃醤	80mg/100g
------	-----------

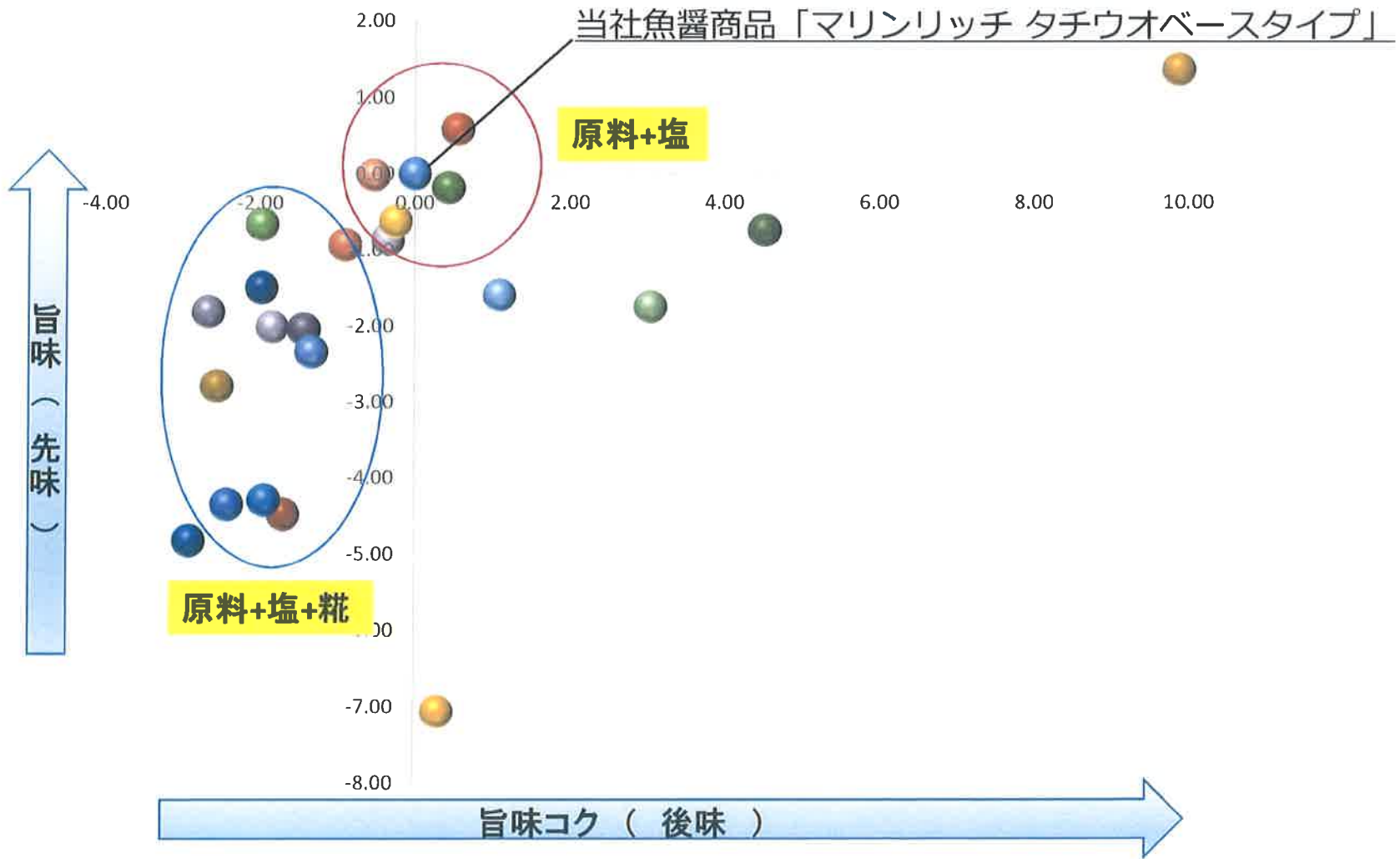
新鮮な太刀魚を原料とし、嫌な魚臭がない

色味

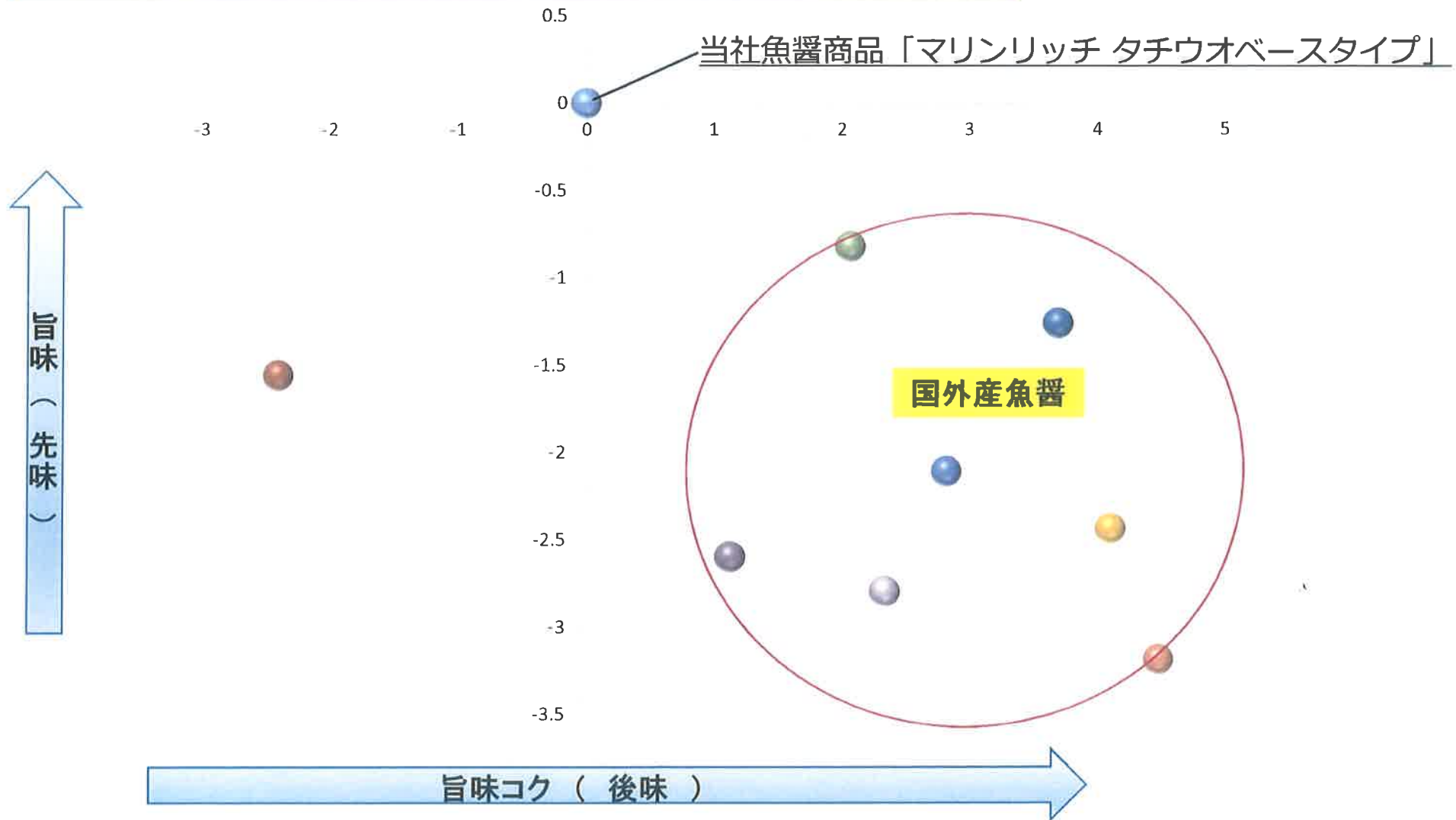


左:タチウオベースタイプ° 中央:太刀乃醬 右:国外産魚醬

全国の魚醤 味のポジション



国外産魚醤（イワシ使用）味のポジションング



まとめ

- ・液色が薄い、嫌な魚臭がない

味覚センサーにより

- ・短い熟成期間でも高い旨味
- ・国外産との味の差別化

株式会社マリン大王

国産魚醬

マリリンリッチ
タチウオ

特徴

- 厳密管理された新鮮な国産タチウオを丸ごと使用しています。
- 魚頭用原料として、選別・内臓を除去し、安全・安心でアレルゲンフリーです。
- 弊社独自の低温熟成法により、液色が薄く、嫌な魚臭がありません。
- 遊離アミノ酸と低分子ペプチドと命バランサーが低く、食品に少量添加していただくだけで、旨味の付与だけでなく、塩辛い、酸っぱい等のマスキング効果にも役立ち、旨味のある調味料としてご使用いただけます。

株式会社マリン大王

国産魚醬

マリリンリッチ
タチウオ

特徴

- 「黒糖」で旨味の発酵を促進する原料に使用、「醸造」の工程を加えることで、芳醇な発酵の香りと旨味の付与を併せ持つ濃厚感のある魚醬に仕上げました。
- 厳密管理された新鮮な国産タチウオを丸ごと使用しています。
- 魚頭用原料として、選別・内臓を除去し、安全・安心を確保しています。

当初の目的: 日本人の口に合う旨味のあるあっさりした魚醬造り