

# 珍味(いかの塩辛、塩クラゲ他)を用いたレシピ開発

## 用いたレシピ開発

### Case 3

#### いかの塩辛の新しい食べ方や料理提案

株式会社三豊は、魚介類を中心とした、練り物や発酵食品、漬物など、日本の伝統的な保存食品を手がけている老舗です。北海道産のとれたての魚介類を鮮度の良い状態で加工するため、うま味が強く、風味も良く、品質の高い珍味(塩辛)となります。

その中でも、いかの塩辛は新鮮ないかの内臓(わた)に塩を加えた塩蔵品で日本の伝統的な食品です。保存食品であるため、塩分は、4〜5%程度含まれるため、白いご飯にのせていただく、ちょうど良い塩味となり、飯の甘さも引き立ちますが、塩辛そのものが、完成品のため食べられ方の幅が少ない食品です。

三豊より、いっそうの販路拡大・販売促進のため、新しい視点での食べ方や料理の提案についての相談を頂きました。

そこで卒業研究の課題として塩辛の新規メニューの検討に取組むこととなりました。塩辛の食感や風味を生かすこと、おもしろいそれらを感じさせない工夫をするなど、伝統食品の新しい料理法という難しい課題に、挑戦しています。



#### 和・洋・中の料理への可能性を拓ける

パンや餃子の生地に練りこんだ、塩辛パンや塩辛餃子、炊き込み飯など形状や添加量、調理法を工夫をしながら新しい塩辛の食べ方や調理の検討を進めています。和だけでなく、洋・中の料理にも可能性が広がってきていますが、企業の方に喜んでいただけるよう、また、伝統食品の塩辛へも目を向けてもらえるようこれからも挑戦していきます。

#### プロジェクト概要

- テーマ  
珍味(いかの塩辛、塩クラゲ他)を用いたレシピ開発
- パートナー  
株式会社 三豊
- 担当教員  
小口 悦子 教授
- 実施期間  
2016年4月～2017年3月