

～衛生的なホタテエキスを抽出して環境保護及び新商品開発～
株式会社マルイチ横浜（青森県野辺地町）

目詰まりの現状

調味料等で利用されているホタテエキスは、ホタテガイボイルの製造時の煮汁より抽出され、北海道が主要生産地だが、近年の水揚げ量減少により調味料メーカーはエキスを確認できていない。

当社にもエキス確保の打診はあるが、設備の関係上、対応できていない。また、北海道に次ぐホタテ主要生産地である陸奥湾は、閉鎖性の強い水域で、汚濁が進むと回復に時間を要することから、県が水質保全活動等を実施しており、環境に対する配慮が常に必要な状況である。

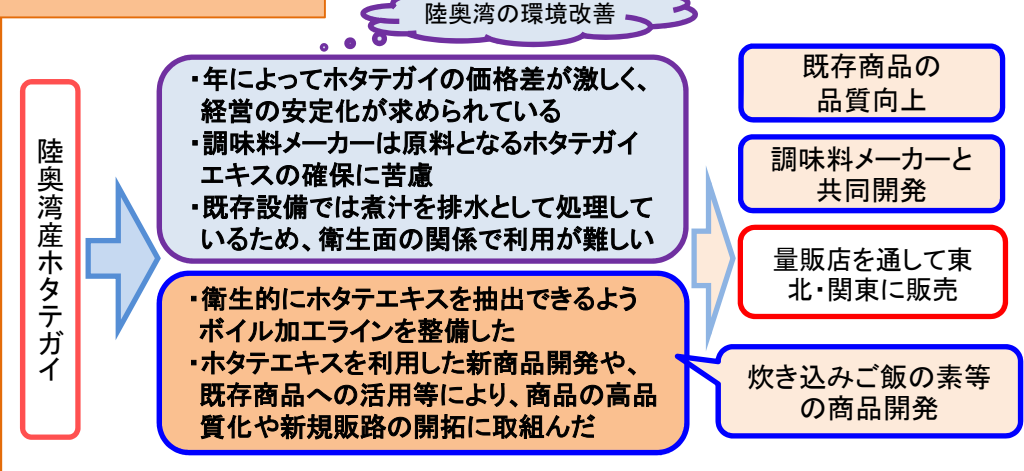
プロジェクトの概要

- 新たにスチーマーとパイプラインを導入し、ボイルに使用した煮汁からホタテエキスの抽出に取り組む。
- ホタテエキスの商品化に向けて、濃縮率の調整や納品規格等を検討し、新規販路の開拓を図った。
- ホタテエキスを用いた既存加工品や新商品開発に取り組み、商品の品質向上を図る。

取組による成果

- ホタテエキスを使用した新商品「ほたての炊き込みご飯の素」を開発。
- スチーマーの能力が強化されたことで、ボイルホタテの品質も向上。
- 調味料メーカーとの共同開発でエキスの販売に着手。
- ホタテエキスに関する問い合わせが増加し、新規販路の開拓に期待。

プロジェクトフロー



スチーマー



スチーマー



ホタテエキスを利用した新商品



コンベア
洗浄装置



(平成31年3月現在)