

○商品名 **旨みだこ**

釧路地域産のヤナギダコを過熱水蒸気処理し、従来のボイルに比べ、色上がりが良く、味が濃厚で、サククリした歯ごたえの食感の商品になりました。

日本では、冷凍輸入のアフリカ産が主流ですが、地元産のヤナギダコを活かす産地加工の利点を生かし、高品質の商品を市場に出すことに成功しました。

平成19年1月、北海道新技術新製品開発賞の奨励賞を受賞しました。



○規格・小売価格等（消費税込み）

1パイ 2kg程度 2,500円程度

○問い合わせ先

（株）釧路丸水

088-0595

白糠町庶路甲区6-577

TEL 01547-5-2575

FAX 01547-5-4304

<http://www.marusui.co.jp>

○研究機関との関係

食品加工研究センターでは、過熱水蒸気を食品加工に応用する研究に取り組んだ結果、低酸素の雰囲気の中、農水産物をガス化した高温水蒸気で加熱することで、表面に皮膜をつくり、色を鮮やかに保ち、旨味成分の損失を抑えることがわかりました。

これに注目した釧路丸水が過熱水蒸気処理に取り組み、食品加工研究センターや機械メーカーと共同研究を行い、温度、蒸気量など最適な加熱条件を開発しました。