

プレスリリース

令和4年2月14日
国立研究開発法人水産研究・教育機構
有限会社村田豊商店

甲殻類アレルギーの方も安心して食べられる新たなかに風味かまぼこ
「かにを使わずに作った かに香るかに風味かまぼこ」
を開発し、販売を開始します

- ・ 水産大学校食品科学科で、魚肉練り製品においてかにの香りを再現する香気発生技術を開発しました。
- ・ 村田豊商店で、この技術をベースにかにを使わないかに風味のかまぼこの開発を進め、商品化に成功しました。
- ・ 本製品は、甲殻類アレルギーを有する方でもかまぼこが食べられる方であれば安心して食べていただける製品となっています（*）。
- ・ 本製品は、甲殻類アレルギーの有無に関わらず、かにの代替食品として、または香りを味わう新たなかまぼことして、多くの方々に楽しんでいただけます。

混合焙煎による香気発生技術により、かに を一切使用しない かに風味かまぼこ、「かにを使わずに作った かに香るかに風味かまぼこ」を新たに開発しました。

2022年2月18日（金）より、村田豊商店オンラインストア(<https://muratayutaka.com>)や学校給食等を通じて一般への提供を始めます。

- * 本製品はかに不使用ですが、主原料となる魚はえびやかきを捕食しています。特定原材料の不使用は、製品中に「アレルゲンが存在しない」ことを科学的に保証するものではありません。なお、研究段階では、同製品に対する第3者機関による甲殻類アレルゲン分析にて「検出せず（定量下限 1.0 µg/g）」であることを確認しています。

本件照会先：

商品に関すること

有限会社村田豊商店 代表取締役社長 村田賢二郎 TEL083-258-1717

報道に関すること

国立研究開発法人水産研究・教育機構

本部 経営企画部 広報課

TEL:045-277-0136（広報課直通）

2022年2月14日

報道関係者各位

**甲殻類アレルギーの方も安心して食べられる
「かにを使わずに作った かに香るかに風味かまぼこ」新発売のお知らせ**

有限会社 村田豊商店と国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産大学校は、アミノ酸と糖の混合焙煎による香気発生技術により、かに を一切使用しない かに風味かまぼこ、「かにを使わずに作った かに香るかに風味かまぼこ」を新たに開発しました。

2022年2月18日（金）より、村田豊商店オンラインストア(<https://muratayutaka.com>)や学校給食等を通じて一般への提供を始めます。

◆製品の概要

かにを一切使わずに、かにの香りを再現。

かまぼこ原料のすり身に特定のアミノ酸と糖を混合して焙煎することで、かにの香りを再現できるようになりました。この焙煎香気は、パンやクッキーを焼いた時に立ち込める美味しそうな焼けた香りと同じメカニズムで発生します。さらに、かにの香りに近付けるため、かに風味かまぼこの製造工程で一般的に用いられる蒸し工程を使わず、弊社独自の直火焼き製法を採用しています（特許申請中）。原材料のすり身は品質管理を徹底するために、国産のスケソウダラを使用しました。一般的なかに風味かまぼことは異なり、かに や かにエキスを一切使用せずに かに風味を再現しています。このため甲殻類アレルギーを有する方でもかまぼこが食べられる方であれば安心して食べていただける製品となっています。甲殻類アレルギーの有無に関わらず、香りを味わう新たなかまぼことして、多くの方々に楽しんでいただければ幸いです。

製品名:かにを使わずに作った かに香る かに風味かまぼこ

製造者:有限会社村田豊商店 〒759-6601 山口県下関市大字福江字屋根下 522

TEL083-258-1717 E-mail muratayutaka@leaf.ocn.ne.jp

成分 :



原材料
魚肉（国産スケソウダラ）、食塩、マルトース / トレハロース、調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麴）

栄養成分表示（100g 当たり）		
エネルギー	82	kcal
たんぱく質	16.4	g
脂質	0.4	g
炭水化物	3.2	g
食塩相当量	2.3	g

販売 :村田豊商店オンラインストア(<https://muratayutaka.com/>)

一般スーパーマーケット、学校給食等を予定

価格 :80g 入り 298 円程度（消費税込）

「大好きだった かにを食べられなくなった方々に、もう一度味わってほしい。」

水産都市下関に立地する水産大学校食品科学科では甲殻類アレルギーの予防や治療に関する研究が行われています。「アレルギーを有する方にもう一度 かに や えび を味わっていただく」を合言葉に研究を進める臼井准教授のチームでは、甲殻類アレルギーには小麦アレルギーの米粉パンの様な代替食品が無いことを課題として、その解決方法を検討してきました。約 10 年前に見出したかまぼこへの香気付加技術を応用し、数えきれない実験の繰り返しを経て、かにの成分を一切使わずにかにの香りを再現する香気発生技術を産み出しました。

「かまぼこ造りを次世代に残すために、伝統を守るだけでなく可能性を拡げたい。」

有限会社村田豊商店は、創業から約 90 年、下関市福江地区で最も古いかまぼこ製造事業者です。五代目となる村田賢二郎（代表取締役社長）は、地域の伝統産業であるかまぼこ造りを次世代に残していくために、ただ伝統を守るだけでなく新しい取り組みを始める必要を感じていました。2019 年 6 月 13 日に山口県蒲鉾組合連合会で開かれた、臼井准教授の講演を聴講した村田は、講演後直ちに臼井准教授に連絡を取りました。

「昔食べた かにの味！」「かにの味を思い出した！」

大学発明と産業技術の出会いから約 3 年半、製造方法など試行錯誤を繰り返し、機械メーカーの協力も得ながら、遂に安定してかにの香りを発生させる製造法を開発することができました。出来上がった製品を甲殻類アレルギーを有する方にご試食いただきました。そこで聞いたのは「昔食べた かにの味！」「かにの味を思い出した！」等の喜びの声でした。私たちは、全国におられる甲殻類アレルギーを有するの方々やそのご家族たちにも、もう一度かにの味を思い出していただくために、この新世代かに風味かまぼこを届けていきます。



有限会社村田豊商店
代表取締役社長
村田賢二郎
 (むらたけんじろう)

多くの方との出会いとご協力により開発できた商品です。思いの詰まったこの商品を、まずは学校給食等で使っていただき、子供たちに安心して食事を楽しみながら、地域の伝統産業であるかまぼこ造りに関心を持って頂ければと思います。



国立研究開発法人水産研究・教育機構
 水産大学校食品科学科 准教授
 博士(農学)
臼井将勝 (うすいまさかつ)

香気発生技術による代替食品の創出は、アレルギー物質の回避以外にも、貴重な水産資源の保護にも役立ちます。これからも研究に留まらずその成果の実用化にも取り組みます。

【本件に関するお問い合わせ先】

有限会社村田豊商店 代表取締役社長 村田賢二郎 まで

〒759-6601 山口県下関市大字福江字屋根下 522

TEL : 083-258-1717 E-mail : muratayutaka@leaf.ocn.ne.jp