

(うま味と鮮度維持が両立)



こんなことができます!

魚介類の鮮度維持と共に旨味を増すことが可能になる処理方法
特に、鮮度を売り物にした店舗向け、寿司ネタ安定供給に最適

【解決したポイント】

旬の鮮魚の鮮度を維持したまま氷温ジュレアイスで旨味を当社独自の技術で熟成し3枚に卸し瞬間冷凍し、保管解凍しても多少鮮度感は落ちるが、旨味を増した【旬冷旨味熟成】した寿司ネタが完成。いつでも必要なときに提供できるようになりました。

【従来の問題点】

旬の鮮魚の安定供給ができないことがあり、通年安定した、高品質な寿司ネタが供給できる生産方法、ネタの保存方法の確立が喫緊の問題点でした。特に年末年始、ゴールデンウィーク・お盆等の繁忙期に鮮魚の高騰と品薄が課題。

技術の概要

当技術による魚介類保存までの流れは概略次の通りです。

①【受入】→②【熟成】→③【加工】→④【洗浄3工程】→⑤【加工】→⑥【冷凍】→⑦【保管】→⑧【解凍】

この工程の中でも②【熟成】に特徴があり、塩分濃度と氷温域シャーベット状氷内で魚介類毎に設定した熟成時間で処理をする“旬冷旨味熟成”(商標取得)により旨味向上と鮮度維持を両立させる技術です。

図・写真



【旬冷旨味熟成】
氷温域シャーベット状氷内の状況

連絡先

- 1) 所属／公益財団法人鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名／知的所有権センター 特許流通担当
- 3) 電話番号／0857-52-6722
- 4) E-mail／chizai@toriton.or.jp

発明者からのメッセージ

特許された魚介類の処理方法で旬の鮮魚を【旬冷旨味熟成】した境港の旬のネタはいかがでしょうか

ライセンス情報

- 1) 開放特許情報DB番号／
- 2) 特許番号／特許第6363671号
- 3) 公開番号／特開2018-038327
- 4) 出願番号／特願2016-175268
- 5) 出願日／2016.9.8
- 6) 発明の名称／「魚介類の処理方法」
- 7) 特許権者／喜満フーズ株式会社
- 8) 代表発明者／田淵 英志
- 9) 実施権許諾・譲渡種別 許諾 譲渡
- 10) 共同開発・研究の意思 有 無
- 11) サンプル提供の予定 有 無
- 12) 技術指導の意思 有 無
- 13) 実施実績 有 試作 実験 無
- 14) 事業化実績 有 無
- 15) 実施権許諾実績 有 無