



開発した「食べるフレッシュ  
キャロオカ  
ドレッシングCarroOka」

平成30年4月18日（水）  
あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター  
担当 間瀬、鳥居、近藤、日渡  
ダイヤルイン 052-325-8094  
愛知県産業労働部産業科学技術課  
管理・調整グループ  
担当 山田、進藤、林  
内線 3389、3388  
ダイヤルイン 052-954-6347

## あいち産業科学技術総合センターの研究成果を活用した 「乳酸発酵おから入りドレッシング」が製品化されました

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター（名古屋市西区：以下、センター）が保有する「おからを乳酸発酵<sup>\*1</sup>させて保存性を高める技術」を活用し、包装食品技術協会 食品創造研究会<sup>\*2</sup>（名古屋市西区：以下、食創研）が「食べるフレッシュドレッシング<sup>キャロオカ</sup>CarroOka（商品名：CarroOka ドレッシング）」を製品化しました。

“あいちの伝統野菜<sup>\*3</sup>”である「木之山五寸にんじん<sup>このやまごすん</sup>」と発酵条件を最適化した「乳酸発酵おから」を組み合わせた、爽やかな酸味と甘みを特徴とする、野菜との絡みの良いドレッシングです。

開発製品は、「<sup>くると</sup>KURUTOおおぶ<sup>\*4</sup>」（大府市、平成30年4月27日（金）から）と「食のアウトレットモール北名古屋」（北名古屋市、平成30年4月28日（土）から）で一般販売されます。

### 1 開発の背景

豆腐の製造時に発生するおからは、食物繊維やイソフラボン<sup>\*5</sup>などの有用成分を豊富に含む食品素材です。しかし、生の状態では水分が多いために腐敗しやすく、食品としての利用は進んでいませんでした。センターでは、おからの保存性を高め、用途を拡大させることを目的として、発酵に適した乳酸菌の選定や発酵条件の最適化を行い、平成24年度におからの保存性を向上させる乳酸発酵技術の開発に成功しました。

一方、食創研も未利用資源の有効活用に取り組んでおり、センターの平成24年度成果普及講習会での成果発表を受けて、平成25年度から乳酸発酵おからを素材とした食品の開発に着手しました。

乳酸発酵おからには、おからの舌触りの悪さ（ボソボソした食感）と乳酸発酵によって生じる特有の酸味があるために、乳酸発酵おからだけでは食べにくいという課題がありました。

この課題を解決するため、センターが開発した乳酸発酵おからの製造技術と食創研の商品開発力をコラボレーションさせて、「食べるフレッシュドレッシングCarroOka」を完成させました。



乳酸発酵おから入りドレッシングを盛り付けたサラダと召し上がり方の一例

## 2 「食べるフレッシュドレッシング Carro0ka」の特徴

- (1) 乳酸菌で発酵したおからが約 15%入っています。  
おからは少量でも舌触りが悪くなりがちですが、ペースト状にしたにんじんやえごま油を組み合わせる等の工夫によって、具材感覚で野菜と一緒に食べられるようにしました。
- (2) 主原料には、あいちの伝統野菜「木之山五寸にんじん」を使用しています。  
木之山五寸にんじんは、色鮮やかで、一般的なにんじんよりも柔らかく、甘みが強いことが特徴で、主に大府市木之山地区で栽培されています。にんじんの甘味を乳酸発酵おからの酸味が引き立てています。また、愛知県産の野菜を使用することによって地産地消にも貢献しています。
- (3) 健康維持に役立つ成分が含まれるえごま油やすりごまを使用して、風味を整えました。  
えごまに含まれる $\alpha$ -リノレン酸<sup>\*6</sup>、ごまに含まれるセサミン<sup>\*7</sup>は生活習慣病予防や美容に効果があると考えられています。
- (4) 野菜への絡みが良く、食べごたえのあるドレッシングです。  
通常の液体ドレッシングと比べて野菜と絡みやすく、ドレッシングが野菜から流れ落ちません。このため、栄養成分を失うことなく、まるごと食べることができる食べるタイプのドレッシングです。

## 3 今後の展開について

「食べるフレッシュドレッシング Carro0ka」は、乳酸発酵おからの認知度の向上と食品素材としての利用推進を目的として製品化されました。センター及び食創研は、乳酸発酵おからや本製品の製造に興味を持っていただける企業等に対して技術移転を行い、乳酸発酵おからの普及を推進していきたいと考えています。

#### 4 製造者

株式会社味食研<sup>あじしょくけん</sup>

〒480-0202 西春日井郡豊山町大字豊場字志水 72-1

電話：0568-28-2561（代表） FAX：0568-28-3412

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

株式会社味食研は、食創研の会員企業です。

#### 5 販売店

<販売店1>

店名：大府市健康にぎわいステーション「KURUTO おおぶ」

（平成30年4月27日オープン予定）

所在地：大府市中央町三丁目278番地（JR大府駅構内）

オープンまでの問い合わせ先：大府市役所 産業振興部 商工労政課

（電話：0562-45-6227）

販売開始日：平成30年4月27日（金）

営業時間：午前10時から午後6時まで

初回販売予定量：100本

<販売店2>

店名：食のアウトレットモール北名古屋

所在地：北名古屋市法成寺ツナギ畑107番地1

電話：0568-26-1270

販売開始日：平成30年4月28日（土）

営業時間：午前9時から午後6時まで

初回販売予定量：30本、毎月第4土曜日に開催される北名古屋にぎやか市<sup>\*\*8</sup>にて  
試食販売（午前9時から午後4時まで）を予定しています。

※販売予定価格：1本（250g入り）500円（税抜）

※本製品は「要冷蔵」販売品です。

#### 6 問合せ先

○乳酸発酵おからに関すること

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター

担当 間瀬、鳥居、近藤、日渡

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

電話：052-325-8094（ダイヤルイン） FAX：052-532-5791

○製品に関すること

包装食品技術協会

事務局長 中島<sup>なかじま</sup> 武彦<sup>たけひこ</sup>

食品創造研究会代表幹事 木葉<sup>このは</sup> 裕章<sup>ひろあき</sup>

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 食品工業技術センター内

電話：052-521-1320 FAX：052-521-1323

【参考・用語解説】

用語	説明
※1 乳酸発酵	乳酸菌によって食品中の糖が分解され、乳酸が作られる反応のことです。身近な乳酸発酵食品にはヨーグルトやチーズなどの乳製品、キムチなどの漬物があります。
※2 包装食品技術協会 食品創造研究会	包装食品技術協会は、主に愛知県内の食品関連企業が技術情報を提供することによって業界に寄与することを目的として活動している団体です。食品創造研究会はその分科会で、平成 22 年から未利用資源の有効活用をテーマとして意見交換会や試作等を行っています。
※3 あいちの伝統野菜	伝統野菜とは、その土地で古くから作られてきたもので、採種を繰り返していく中で、その土地の気候風土にあった野菜として確立されてきたものです。愛知県では、「今から 50 年前には栽培されていたもの」、「地名、人名がついているものなど愛知県に由来しているもの」、「今でも種や苗があるもの」、「種や生産物が手に入るもの」、という 4 つの定義を満たす 35 品目の野菜を「あいちの伝統野菜」として選定しました。
※4 KURUTO おおぶ	大府市が、平成 30 年 4 月 27 日に JR 大府駅構内にオープンさせる健康と観光をテーマにした複合施設です。特産品の展示販売を行うスペースが設置されます。
※5 イソフラボン	大豆、特に大豆胚芽に多く含まれる複数の化学物質の総称です。大豆イソフラボンは、女性ホルモン（エストロゲン）と化学構造が似ていることから、植物性エストロゲンとも呼ばれます。
※6 α-リノレン酸	えごま油など植物油に含まれる脂肪酸です。生命の維持に不可欠であるにも関わらず、体内で作ることができないため食事からとる必要があることから「必須脂肪酸」と呼ばれています。
※7 セサミン	ごまに含まれるリグナン類の一種です。抗酸化作用があり、生活習慣病などの予防効果が期待されると言われています。
※8 北名古屋にぎやか市	「食のアウトレットモール北名古屋」で毎月第 4 土曜日に開催されるイベントです。お値打ち品の販売やフリーマーケットが開催されます。