

売りに出せ「焼き鶏ガラ」



焼くことで臭みを除き、うまみを引き出した「焼き鶏ガラ」(高知市大津乙の高知食鶏加工)

鶏肉加工、販売の高知食鶏加工(高知市大津乙、森宥一社長)はこのほど、従来のスープ用鶏ガラを焼くことにより臭みを除き、うまみを引き出した

**高知食鶏加工
特許を申請**

臭み除き、うまみ出す

同社は鶏肉販売と焼き鳥などの加工販売が二本柱。しかし焼き鳥を作る加熱機械の稼働率が低いのが課題

で、これを生かした新商品の研究開発に四月から取り組み組んでいた。その中で、従来は生で販

売していた鶏ガラに注目。

これを受け、同社は六月

同機械で焼き色が付くまで中旬、焼き鶏ガラとそのス加熱した焼き鶏ガラを試作し、中華料理店でスープに通しているため衛生的で、してもらったところ、「こ前処理にかかっていた手間があるスープが短時間でできた」などと予想以上の手応えを得た。

産官学で商品展開へ

そこで県工業技術センターや高知女子大、県内に相談し、うまみ成分であるアミノ酸の化学分析を携して新商品開発にも取り組み。従来例として、臭みやあくを取る一般的な手法の蒸し鶏ガラで作ったスープと比較したところ、焼き

鶏ガラの数値が必須アミノ酸を含む調査対象の十七種類ほぼすべてで上回っていることが判明。総合的な味でも有意差が認められるという科学的判定を得た。

同社は「多目的に活用で

「焼き鶏ガラ」を開発した。すでに特許を申請しており、地鶏を使った「ブランド鶏ガラ」など幅広い商品化に向けた取り組みを進めている。