

岩手県水産技術センター

ニュース No.93

Iwate Fisheries Technology Center NEWS No.93

【「岩手県産水産物のオール無添加レトルト食品の製造マニュアル・事例集」の公開について】

令和6年11月21日から、当センターのHPで「岩手県産水産物のオール無添加レトルト食品の製造マニュアル・事例集」の公開を開始しました。

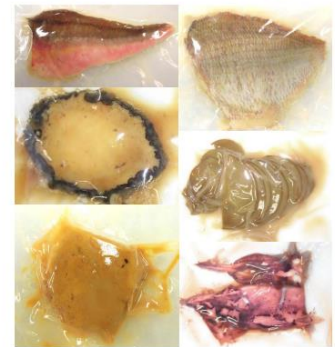
本マニュアル・事例集は、県産水産物の消費拡大と有効活用を図るため、敢えて味を付けず、さらに、水や調味料等も一切加えていないレトルト食品を提案するものであり、本来の風味を手軽に楽しめ、好みの味を付けて骨も気にせずに食べられます。

さらに、常温保管できるため、一般消費者のみならず学校給食等の業務用食材としての利用が期待されます。興味をお持ちの事業者様等がおられましたら、ご連絡をお待ちしております。

本マニュアル・事例集は利用加工部の小野寺宗伸 上席専門研究員が令和5～6年度に開発と試作を行った成果をまとめたものです。詳しくは以下をご覧ください。

https://www2.suigi.pref.iwate.jp/wp-content/uploads/2024/11/20241121mutenkaretoru_to_manual.pdf

岩手県産水産物の
オール無添加レトルト食品の
製造マニュアル・事例集



令和6年11月20日
岩手県水産技術センター利用加工部



写真1 試作例（ブリとマダラのタラコ）



写真2 調理例（ブリとサクラマスの海鮮サンドイッチ、チダイ茶漬け、ウニ豆腐、ブリとチダイの海鮮サラダ）