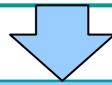


駿河湾の未利用深海魚を 活用した新製品の開発 水産技術研究所

日本一深い駿河湾では様々な深海魚が
漁獲されるが、その多くは利用されていない



魚の特徴を調べ、それを活かした新製品開発

<オキアナゴ>



旨み成分が
鰹節の2倍



焼干し



鍋つゆ

<センハダカ>



手間がかかる
が味は良い

効率的なエキス製造法で
回収エキス2.0倍
イノシン酸1.7倍
遊離アミノ酸4.7倍

従来比



ラーメン・鍋つゆ

<深海性さめ類>



脂の少ない
淡泊な身質

日本初！
上品な
白い色が特徴



深海さめ節