

NEWS RELEASE

「かつお節×〇〇」の相性を徹底解析！ 「おいしさ解析！かつお節自由研究」に新メニュー登場 ～ 意外すぎる組み合わせ「かつお節×みたらし団子」の結果はいかに！？ ～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、11月24日「鰹節の日」に際して、公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツである「おいしさ解析！かつお節自由研究(<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/>)」をアップデートしたことをお知らせします。本コンテンツは、かつお節の価値や魅力を広める活動「ヤマキ かつお節プラス®」の一環として、様々な料理とかつお節の相性を研究・解析したものです。今回のアップデートでは、武庫川女子大学と連携し、新たに5メニューを追加しました。



■研究概要

かつお節と様々な料理との相性研究は昨年初めて実施し、その結果をまとめたものを公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」として今年2月に公開しました。

第2弾となる今回は、武庫川女子大学の本田智巳講師と同大学の学生と連携し、「マヨネーズトースト」、「餃子」、「インスタントラーメン(塩味)」、「オムライス」といったおなじみのメニューに加えて、チャレンジ枠として「みたらし団子」についても研究。味認識装置による「理化学的評価」や、学生16名による「官能評価」を実施し、かつお節を加えることによる、味や香り、栄養バランスなどの様々な変化を徹底解析しました。

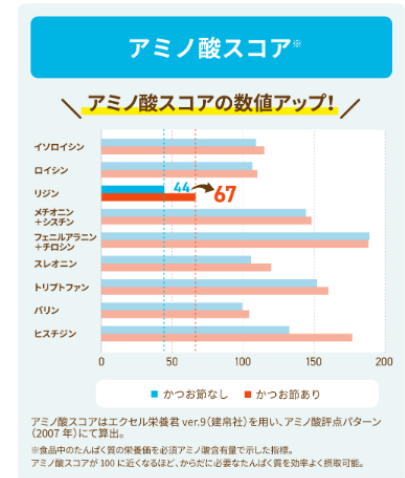
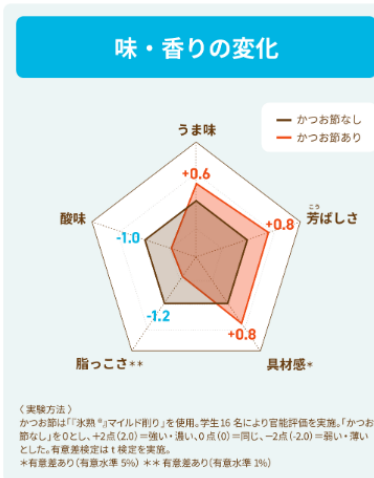
サイトでは、解析結果にもとづいた、味・香りの変化や栄養成分の数値を示したグラフなど各料理の特徴の他、官能評価による学生の感想や本田講師の考察コメント、各料理の作り方も紹介しています。

例:マヨネーズトーストのおいしさ解析

脂っこさや酸味が弱まり、味のバランスがよくなることが分かった他、うま味や芳ばしさ、具材感がアップすることも確認されました。さらに、アミノ酸スコアが向上し、栄養面でプラスの側面もあることが明らかに。官能評価を行った学生からは、「酸っぱさが低減されておいしい」、「かつお節のうま味でマヨネーズがおいしくなっていた」といった声があがりました。

マヨネーズトースト

マヨネーズトーストにかつお節をかけた『かつまよトースト』は社員もハマったヤマキいちおしメニュー！なぜこんなにおいしいのか！その秘密を探ってみました！



■今回の研究について 本田智巳講師のコメント

近年の日本人の食生活の変化に伴い家庭の食事にかつお節を取り入れる機会が減少している中、今回新たに5メニューについてかつお節が食味に与える影響を調査したところ、かつお節には調理展開によってさらにその価値や魅力を引き出せる可能性があることを確認できたのではないかと思います。日本の伝統的な食材を次世代に繋ぐ一助となるよう、今後もかつお節の食品学的・栄養学的・調理学的意義について、文化的背景や健康、おいしさ、そして持続可能性の側面から探究していきます。

■「鰹節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鰹節の日」です。“いい(11)ふ(2)し(4)=いい節”の語呂合わせに由来しており、「かつお節の魅力や美味しさ、上手な使い方などをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから制定しました(一般社団法人日本記念日協会に認定・登録)。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしていきます。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト:<https://www.yamaki.co.jp/katsubushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>