

NEWS RELEASE

ヤマキ かつお節プラス®サイトで人気の 「おいしさ解析！かつお節自由研究」に新メニュー登場！ ～黄金コンビ“お好み焼きとかつお節”のおいしさの秘密も検証～

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 以下ヤマキ)は、11月24日の「鰹節の日」に向け、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」をアップデートしたことをお知らせします。

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「お好み焼き」、「卵かけご飯」、「納豆」、「オニオンスライス」、そしてチャレンジメニューとして「ポテトチップス」を公開しました。

URL: <https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/katsuobushixoo/>



■研究概要

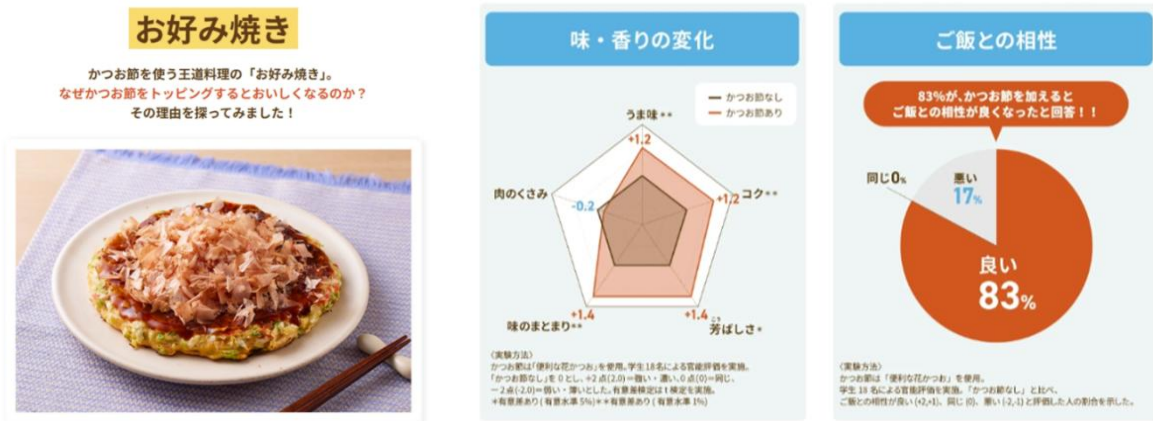
ヤマキでは、2021年度よりかつお節とさまざまな料理との相性を研究・解析し、その成果を公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」で公開しています。本取り組みは、かつお節の価値や魅力を広く発信する「ヤマキ かつお節プラス®」活動の一環として実施しており、科学的な検証を通じて、かつお節の新たな可能性や使い方を探求し、広めることを目的としています。

第5弾となる今回も、前回に続き、武庫川女子大学の本田智巳講師および同大学の学生と連携し、「お好み焼き」、「卵かけご飯」、「納豆」、「オニオンスライス」に、チャレンジメニューとして「ポテトチップス」を加えた5品を新たに研究対象としました。研究では学生18名による官能評価を実施。これまで対象としてきた“かつお節と合わせると新しい発見があるメニュー”だけではなく「お好み焼き」や「オニオンスライス」など“かつお節を使う王道メニュー”についても、改めて「なぜこの組み合わせはおいしいのか」を徹底検証しています。さらにチャレンジメニューとして市販の8種類の「ポテトチップス」とかつお節との相性を研究しました。

本コンテンツでは、かつお節の有無による味や香りの変化をイラストやグラフを用いてわかりやすくまとめている他、学生の感想や本田講師のコメント、各メニューのレシピも紹介しています。

例:お好み焼きのおいしさ解析

官能評価の結果、お好み焼きにかつお節を加えることで「うま味」「コク」「芳ばしさ」が強まり、味にまとまりが出る事が確認されました。また、肉のくさがりが弱まる傾向も見られ、ご飯との相性が良くなったと回答した学生が83%にのぼりました。学生からは、「かつお節のうま味がソースの風味を向上させていた」、「かつお節をかけた方がご飯との相性が良かった」といった声が寄せられました。加えて、調理学の視点から本田講師のコメントも掲載し、科学的な観点からお好み焼きとかつお節の相性を検証しています。



■今回の研究について 本田智巳講師のコメント

日常の食事にかつお節を取り入れる機会を増やそうと、現代の食生活にも合うかつお節の新たな調理展開を探究して5年目となります。今回の取り組みでは、かつお節を加えることで納豆やお好み焼きのうま味とコクが増し、ご飯との調和が高まることが確認されました。日本の食文化を支えるかつお節の魅力を次世代に伝えていくため、かつお節の味や香り、食感などがもたらすおいしさの広がりを、今後も多様な料理を通して探究していきたいと思います。

■「鯉節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鯉節の日」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、
「かつお節の魅力やおいしさ、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)

鯉節の日

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス。」

ヤマキでは、生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動として、
「ヤマキ かつお節プラス。」を展開しています。

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ます。

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



ヤマキは、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として鯉節とだしを通じて、「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>