

カツオ節のうまみ、菓子に

節辰商店の「鰹の力 かつお節飴／玄米かつおチップパフ」

カツオ節を使った菓子「鰹（かつお）の力 かつお節飴（あめ）／玄米かつおチップパフ」。

江戸の幕末期に創業した削り節とめんつゆのメーカーがカツオ節を利用した珍しい菓子を開発。カツオ節は疲労回復に有効な成分を多く含んでいるため、中高年向けの手軽な「エネルギー補給食品」として提案する。

カツオ節でとっただしを、あめ生地に練り込んだ「かつお節飴」（約15粒入り）と、カツオ節チップと玄米を組み合わせたぼん菓子「玄米かつおチップパフ」（約30枚入り）の2商品＝写真。蓋付きの缶入りで各945円。同社の販売サイトで12月から取り扱う。

かつお節飴は、甘みの中にカツオ節ならではのうまみと香りが感じら



れる。玄米かつおチップパフは麩（ふ）菓子状に加工したもので、味付けは塩のみ。サクサクとした特有の食感を楽しめる。

発売元は節辰商店（名古屋市港区、052・661・4711）。

この一品

＜開発者から＞

カツオ節の機能性食品としての可能性を追求する狙いで今回の新商品を企画した。山歩きを愛好する人など行動的な中高年を中心のターゲットと考えている。

かつお節飴は、あめ生地にカツオ節でとった濃いめのだしを加えて練り、丸く成形後、さらに表面にカツオ節粉をまぶした。だしと一緒にショウガ粉末を加えているので後味がさっぱりしている。玄米かつおチップパフは、血合い部分を除去したカツオ節チップを使用。カツオ節を麩菓子状にした食品は例がないはず。歯の弱った高齢者も抵抗なく食べられる。今後もカツオ節を使用した様々な食品を開発したい。

（開発室長の安達秀子さん）

日経MJ（日経流通新聞）

2013年11月13日