

■概要

特徴

畝須(うねす)とは鯨の下顎から腹部にかけての縞状の部分。その中でも脂身と赤身のバランスが良い畝須一級の部位が、おいしいクジラベーコンの原料として最適です。

畝須から作ったクジラベーコンは、柔らかく、クセがない、旨味たっぷりのベーコンに仕上がりました。

支援方法 ものづくり企業技術開発支援受託研究

開発時期 令和3年4月

担当 食品醸造技術部



■企業情報

企業名 有限会社シーブローズ
所在地 山形県天童市石鳥居2丁目2番69号
TEL 023-629-5001
URL <https://seablows.jp/>
事業内容 水産加工品販売

■支援技術の概要



衛生的な環境下で、最新の加工設備にて製造されたクジラベーコンです。美味しさはもちろんのこと、クジラ畝須部位の有効成分、タンパク質や亜鉛、EPAやDHA、一価不飽和脂肪酸を損なうことなく製造されていることを明らかにしました。