

食品

サラダクジラ

■概要

特徴

SEA BLOWSでは、将来のタンパク質危機に備え、すべての人々が安全安心に食することができ、栄養価も非常に高いとされる鯨肉加工品の開発により飢餓、貧困をなくすための活動を行っています。『サラダクジラ』は、鯨の尾羽の部位を、衛生的な環境下で、最新の加工設備にて手間暇かけて作ったヘルシーな鯨加工品です。

支援方法

ものづくり支援共同研究

開発時期

令和5年4月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社山形丸魚／有限会社シーブローズ

所在地

天童市石鳥居2丁目2番70号／
天童市石鳥居2丁目2番69号

TEL

023-658-3330／023-629-5001

URL

<https://www.maruo.co.jp/>
<https://seablows.jp/>

事業内容

水産加工品販売

■支援技術の概要



工業技術センターでは、鯨肉の加工食品開発を支援しました。タンパク質、水分、脂質などの栄養成分、賞味期限設定のための保存試験を実施し商品化を支援しました。