

食品

「やまがた最上どり」鶏節パウダー

■概要

特徴

「やまがた最上どり」は、清流「鮭川」の水と、山形県や宮城県産の飼料米を50%以上配合したエサを食べて育ち、歯ごたえが良く旨味のある肉質が特徴です。

低温熟成・乾燥処理などの工程を経て、旨味成分と栄養素を凝縮しパウダー状に加工しました。食材として使ってよし、調味料として料理に加えたり、プロテインのように使ってもよし。「安心安全」にこだわり製造しています。

支援方法

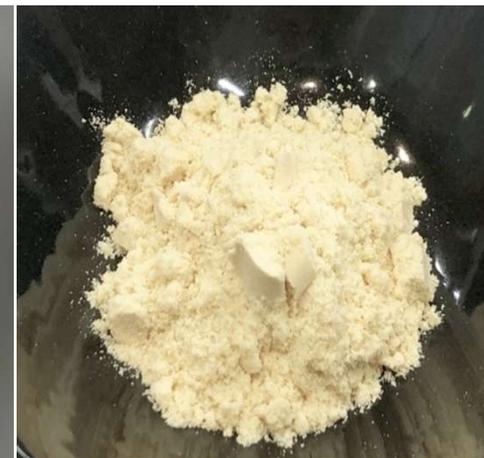
受託研究

開発時期

令和7年12月

担当

庄内試験場特産技術部



■企業情報

企業名 農業生産法人 株式会社アイオイ

所在地 最上郡鮭川村大字庭月4595-1

TEL 0233-55-3024

URL <https://aioi.company>

事業内容 ブロイラー生産、鶏肉の加工・販売

■支援技術の概要



庄内試験場にて、低温熟成、加熱処理、乾燥条件等の製造工程を開発し、技術移転しました。

魚介系の節類と比較し、旨味成分であるグルタミン酸やタンパク質含有量(80%以上)が高く、アレルギー物質のもととなるヒスチジン含有量が低いことを明らかにしました。