

(独)水産大学校が
開発した新商品!

くじら醤油・ふく魚醬・うに魚醬

魚醬の持つ独特なおいを極力押さえておりますので、全く違和感がありません。
繊細な味の大豆醤油(穀醬)に比べ、パンチの効いた芳醇で濃厚な味わいで、料理に深みが加わります。
ぜひ、この商品の味や香りを知っていただき、食の楽しみを広げてください。

- ☆お申込方法 下記申込書を農林生協まで
FAXにてお申込ください
- ☆商品のお届け 順次発送(お届け)いたします
- ☆配送料 別途送料がかかります
- ☆その他 お申込締切日は設けませんので
ぜひ定期的にご購入ください。



開発者の原田和樹食品科学科教授(右)と

農林生協FAX 03(5575)0089

勤務先		お申込日 電話番号 (内線)	月 日
お名前		組合員番号	

商品名	定価	斡旋価格	ご注文個数	金額	お支払い方法 □座振替 ・ 現金払い
くじら醤油	997円	890円			
ふく 醤油	945円	840円			
うに 醤油	1,200円	1,100円			
送 料	別途送料がかかります (本省にお届けの場合は無料です)		総合計(商品+送料)		

※表示価格は税込価格です

【配送料】

農林水産省(本省)へのお届けは無料ですが、それ以外の場所へは別途送料がかかります

お届け先	料金	方法
農林水産省(本省)	無料	生協事務局よりお届け
東京都・神奈川県・名古屋市 大阪府・神戸市・京都市	330円	エコ配
上記以外	500円	日本郵便【エクスパック】

配達ご希望の方(本省にお届け)	
ドア番号	
お届け希望日	

本省以外の職域の方(もしくは自宅へ送付)	
〒	
電話	

農林水産省(本省)の方はお届けいたします(それ以外のお届けの場合、別途送料がかかります)

新発売！「くじら醤油」「ふく魚醤」「うに魚醤」！
農林水産省所管 独立行政法人
水産大学校食品科学科と
ヤマカ醤油株式会社の奇跡のコラボ！！

東京新宿高島屋で開催された「第2回大学は美味しい！！
フェア」をスタートに、2009年6月11日から発売中！



世界初「くじら醤油」の特徴

ミンク鯨などの赤肉を切り分ける際に鋸で引いて発生する鋸屑肉を用い、醤油麹、塩だけを使って発酵させました。鯨の風味を色濃く残し、なおかつ生臭くない逸品で、「食の冒険家」と言われる小泉武夫博士もその美味しさを絶賛。最近のヘルシー志向を考慮して、水産大学校の原田和樹教授が行った米国農務省(USDA)が推奨する世界基準抗酸化能測定オーラック法と、米国農務省のデータベースによれば、抗酸化能(オーラック値)は玉ねぎの7倍、人参の11倍、ネーブルオレンジの4倍でした。同時に塩分濃度も15%以下にしました。使用法は、炒飯や野菜炒めの隠し味に、冷やっこ、焼き魚にはそのままかけて、お刺身やお寿司にはそのままつけてなどがオススメです。

100ml入り997円(税込) (賞味期限24か月)



「ふく魚醤」の特徴

フグの取扱量日本一を誇る「下関唐戸魚市場」から原料を得ました。フグは、毒を持つ内臓以外は棄てる所がないと言われるくらい、多くの部位が使われます。それでも利用されづらい部位はあります。そういう部位を、醤油麹、塩だけで発酵させて、「ふく魚醤」を完成させました。味は、ふぐが持つ上品な味わいを示しておりますが、上記で説明したオーラック法で調べると、「くじら醤油」と同等の抗酸化能がありました。加えて、塩分濃度も15%以下にしました。使用法は、お刺身、お漬物、冷やっこにそのままかけたり、鍋の割り下などがオススメです。ラベルの「鰻」の字は、下関唐戸魚市場では、幸福の「ふく」という意味合いで使っているオリジナル使用の漢字です。

100ml入り945円(税込) (賞味期限24か月)



「うに魚醤」の特徴

下関の特産品の一つにうに塩辛があります。塩辛と言っても、普通の塩辛と趣きを異にしており、アルコールで加工しています。水産大学校、ヤマカ醤油(株)と、更に、下関で創業70余年の老舗「小川うに株式会社」を加えて、従来なら高級品と言うべき「うに身(うにの生殖巣)」を使って、「うに魚醤」として発酵に成功しました。高級食材のうにを魚醤にするという発想は奇抜なアイデアで、うにが持つ独特の濃厚な味わいがあります。また、山口県うに協同組合と水産大学校食品科学科などとの共同研究から、うに殻成分には、癌細胞を自殺に追い込むアポトーシス現象を引き起こす成分があることが判明しました。このように、うには健康増進機能の中で、新しい機能を持つことが期待されている食材です。

60ml入り1,200円(税込) (賞味期限12か月)



原田和樹水産大学校教授と河村幸恵ヤマカ醤油(株)常務取締役

ご挨拶

独立行政法人 水産大学校食品科学科・教授 原田和樹

「昨年、くじら醤油、ふく魚醤、うに魚醤の試作に成功いたしました。スローフードの概念を導入した、高い抗酸化能を持つ魚醤群です。具体的には、米国農務省の公定法のオーラック法を用いて抗酸化能が極めて高い魚醤群を創造することを試み、目標は達成できたと思います。良き共同開発パートナーに恵まれ、この度、ヤマカ醤油さんによって一気に商品化まで進みました。皆様の健康を考えて創りましたので、水産物の持つ力を存分に堪能して頂ければと思います。」

ヤマカ醤油株式会社・常務取締役 河村幸恵

「創業明治5年の老舗醤油屋であり、研究開発型企業の子ヤマカ醤油株式会社でございます。この度、初めての試みでしたが、水産大学校食品科学科との共同開発で、くじら醤油、ふく魚醤、うに魚醤の商品化に成功いたしました。それぞれの食材が持っている良さが際立っている、味わい深い醤油に仕上がりました。皆様もぜひ、その美味しさを味わって下さい。」

新宿高島屋の「第2回大学は美味しい！！フェア」出展風景



多くのお客様で賑わう水産大学校ブースでの魚醤の販売



水産大学校ブースの販売スタッフ一同

商品が持つ食品機能性に関する問い合わせ先:  水産大学校食品科学科・原田和樹 083-286-5111(内)417

E-mail: kazuki@fish-u.ac.jp

商品に関する問い合わせ先:  ヤマカ醤油(株)河村幸恵
E-mail: yamaka-eigyo@tip.ne.jp

ホームページ: 083-258-0031
ヤマカ醤油

検索 