

あゆ魚醤ドレッシングの商品化

水産科 2年 出口裕妃

1. はじめに

私は、昨年「魚醤の販売を目指して」の中で料理についても同時に研究していました。その料理の研究の中で魚醤をさらに美味しいものにしようと考えこの研究を始めました。

2. 目的

自分の考えた魚醤を使ったドレッシングを完成させ、販売をすることを目的としました。

3. 材料

・生姜 ・マヨネーズ ・すだち ・お好み焼きソース ・レモン ・コチュジャン
・しそ ・梅 ・みりん ・水飴 ・塩 ・砂糖 ・胡椒 ・かぼす

4. 方法

完成までには5つの試作品を作成し、その良い点を組み合わせました。良い点は臭みを消し旨味を引き出したマヨネーズで、悪い点は臭みが残ったものが多かった事です。そして完成したのが右のレシピです。詳細な分量については企業秘密のため公表できません。

・魚醤
・マヨネーズ
・水あめ
・コチュジャン
・砂糖
・みりん

5. 試食会

ドレッシングが無事に完成したところでいよいよの社長さんが試食会を開いてくださり、試食して商品化するかどうかを検討してくださいました。



食会の様子

試食用サラダ

6. ドレッシングの商品化

検討して下さった結果、商品化し販売をしていただけることになり、右にある写真が完成したドレッシングです。

7. 感想

こんなに素敵な商品に仕上げ、商品化していただき、いよいよさんに感謝しています。

これからも魚醤を使ったレシピを考えていきたいです。



商品化された
ドレッシング