

株式会社 あつみ



うなぎ醤油「鰻能ばんのう」

うま味調味料

# 会社概要

## ☆株式会社あつみ

本社工場：愛知県豊橋市柳生町4-4

TEL0532-45-7272 FAX0532-48-0512

## ☆下関工場：山口県下関市彦島西山町5丁目4-6

TEL083-267-5759 FAX083-267-0373

設立 昭和24年2月18日

創業 昭和43年8月1日

従業員数 30名

決算期 年1回3月

営業目的：水産物加工販売

資本金 1千2百万円



# うなぎ加工



# 鰻醤油「鰻能」の誕生経緯と SDGs ゴール達成



- ▶ 平成25年 鰻が絶滅危惧種 I B類に指定される。(絶滅危惧 I A類ほどではないが、近い将来における野生での絶滅の危険性が高い種)
- ▶ 平成26年 弊社では、年間10t近い鰻の頭が廃棄されている。絶滅危惧種 I Bに指定され、廃棄していた頭の商品化に向けうなぎ割烹一慎、料理長と共にメニュー開発を始める。

## 目標 SDGs No12 持続可能な消費と生産パターンを確保する

- ▶ 令和2年5月 (株)海みらい研究所が廃棄している頭から魚醤油の開発を提案。イチビキ(株)開発部と3社で開発を始める。

## 目標 SDGs No17 パートナーシップで目標を達成しよう

- ▶ 令和3年3月 商品化成功。三社共同で商品発表会を開催。
- ▶ 令和3年 愛知のふるさと食品コンテスト  
愛知県知事賞受賞
- ▶ 令和3年 全国優良ふるさと食品中央コンクール  
農林水産大臣賞受賞

SDGs No12 持続可能な消費と生産パターンを確保する ゴール達成

SDGs No17 パートナーシップで目標を達成しよう ゴール達成

# 鰻醤油「鰻能」の特徴

- ▶ 一般的なナンプラーに比べると、「風味はおだやか。色は淡い。」
- ▶ うなぎとの相性良い。蒲焼・白焼きにも使える。
- ▶ バター、オリーブオイル、卵との相性抜群。
- ▶ 和食、洋食、中華にも使える。



あつみホームページ  
レシピ集にアクセス



# 調味料としてコラボ商品開発



大日食品株式会社(本社愛知県東海市)

- ▶ 愛知県産の未利用資源(名古屋コーチンエキス、うなぎ魚醬、知多産玉葱、味噌蔵由来の乳酸菌LTK-1)をブレンドしたあまうまっなキムチ。
- ▶ 昨年の同コンテストで最優秀賞を受賞したうなぎ魚醬「鰻能(ばんのう)」とタッグを組んだコラボ商品。

令和4年度 愛知のふるさと食品コンテスト

「最優秀賞受賞」

令和4年度優良ふるさと食品中央コンクール

「農林水産省大臣官房長賞」

令和5年地元「寿がきや」とコラボして台湾ラーメン風キムチを開発。



合資会社壺屋 (豊橋市)

鰻醤油鰻能とバターでご飯に味付け、鰻のたれにも鰻醤油を混ぜ鰻弁当を豊橋駅や催事で販売中



# 分析報告書

株式会社あつみ 代表取締役 久保田 様

2021年 1月 29日

豊橋市花田町字絹田110-2

イチビキ株式会社 研究開発部

|     |            |
|-----|------------|
| 商品名 | うなぎ魚醤「鰻能」  |
| 仕込日 | 2020年5月22日 |
| 充填日 | 2021年1月15日 |

2021年1月18日にお渡ししましたサンプルの分析結果は下記のとおりです。

| 検査項目         | 測定値             |
|--------------|-----------------|
| 全窒素分 (w/v%)  | 2.22            |
| 食塩分 (w/v%)   | 20.04           |
| アルコール分 (%)   | 2.22            |
| 無塩可溶性固形分 (%) | 15.2            |
| pH           | 5.70            |
| しょうゆ色番       | 50              |
| 比重           | 1.17            |
| 一般生菌数 (個/mL) | $1 \times 10^2$ |
| 大腸菌群         | 陰性              |
| ヒスタミン (ppm)  | 50未満            |

## 品質規格証明書(仮) 1

(No. 1/2)

| 商品名             |   | うなぎ魚醤「鰻能」90mL瓶                     |              |                     |      | 製造工程図   |  |
|-----------------|---|------------------------------------|--------------|---------------------|------|---|--|
| 外観及び性状          |   | 液状                                 |              |                     |      | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">うなぎ(鰻)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食塩</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">酵素</div> </div> |  |
| 特徴              |   | うなぎの頭でつくった、穏やかな香りでまろやかな旨味のある魚醤油です。 |              |                     |      | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 0 auto;">仕込</div>  |  |
| 製造者名            |   | イチビキ株式会社                           |              | 製造工場名               |      | イチビキ株式会社 第三工場   |  |
| 所在地             |   | 名古屋市熱田区新尾頭一丁目11番6号                 |              | 所在地                 |      | 愛知県豊橋市花田町字齊藤1   |  |
| 担当者名            |   | 熊澤 利彦                              |              | 工場長名                |      | 大下 真司   |  |
| 事業所・TEL         |   | 研究開発部 0532-32-8776                 |              | 問合せ先(TEL)           |      | 0532-31-1341  |  |
| 一般規格            | 項目  | 規格値(案)                             | 測定方法         | 栄養成分100ml当たり分析値・計算値 |      |   |  |
|                 | TN (w/v)%   | 2.0 以上                             | ケルダール法       | 項目                  | 数値   | 測定方法  |  |
|                 | NaCl (w/v)%   | 18.0 ~ 21.0                        | 電位差滴定法       | 水分(g)               | 81.8 | 減圧乾燥法   |  |
|                 | アルコール (w/v)%  | 2.0 以上                             | ガスクロマトグラフィー  | たんぱく質(g)            | 13.8 | ケルダール法  |  |
|                 |   |                                    |              | 脂質(g)               | 0    | ソックスレー抽出法   |  |
|                 |   |                                    |              | 炭水化物(g)             | 0.9  | 差引き法  |  |
| 衛生規格            | 項目  | 規格値(案)                             | 測定方法         | 灰分(g)               | 20.2 | 灰化法   |  |
|                 | 一般生菌数   | 5,000 cfu/ml未満                     | 標準寒天培地平板培養法  | エネルギー(kcal)         | 59   | 栄養表示基準に準じる  |  |
|                 | 大腸菌群  | 陰性                                 | デソキシコレート培地法  | ナトリウム(g)            | 8.1  | 原子吸光法   |  |
|                 | ヒスタミン   | 400 ppm未満                          | チェックカラーヒスタミン | 食塩相当分(g)            | 20.6 | ナトリウムからの計算値   |  |
| 形態              | 内容量   | 90 mL                              |              |                     |      |   |  |
|                 | 外装  | ガラス瓶、プラキャップ                        |              |                     |      |   |  |
|                 | 内装  | —                                  |              |                     |      |   |  |
| 商品保証期間          | 賞味期限 365日   |                                    |              |                     |      |   |  |
| 保管条件            | 直射日光を避け常温で保存<br>開栓後はキャップを閉めてできるだけ冷蔵庫(10℃以下)に保存してください。 |                                    |              |                     |      |   |  |
| 表示方法(アレルゲンを含めて) |   |                                    |              |                     |      | うなぎ(愛知県産)、食塩/アルコール<br>※魚醤油として販売する場合の表示例。<br>加工品に原料として普通使用する場合は、アルコールはキャリアオーバーとなり表示不要です。   |  |
| 備考              |   |                                    |              |                     |      | ・本品はテスト試醸品となります。<br>・一般規格、衛生規格は仮となります。  |  |



