

駿河BlueLine開発商品 製造方法一覽

No.	商品名	画像	特徴	主な原材料		製造方法
1	静岡おでんカレー		静岡市のご当地グルメ「静岡おでん」の具材をたっぷりを使用した和風中辛レトルトカレー。	黒はんぺん	野菜、野菜加工品	①黒はんぺんを解凍 ②こんにやく、牛すじ肉、大根をボイル処理 ③ソースの原料を混合し、加熱(95℃) ④黒はんぺん、こんにやく、大根、うずら卵、牛すじ肉、ソースをレトルトパックに充填 ⑤加圧加熱殺菌
				こんにやく	調味料、エキス類	
				牛すじ肉	植物油	
				大根	カレー粉、香辛料	
				うずらたまご	米粉	
2	焼津まぐろカレー		焼津市に水揚げされる4種のまぐろ(ミナミ、メバチ、キハダ、ビンナガ)を贅沢に使用した辛口レトルトカレー。	ミナミマグロ	ポークエキス調味料	①原料の計量 ②原料を混合・溶解 ③加熱(90℃) ④ソースをレトルトパックへ充填 ⑤ボイルしたマグロ、野菜をレトルトパックへ充填 ⑥加圧加熱殺菌
				メバチマグロ	チキンエキス調味料	
				キハダマグロ	砂糖	
				ビンナガマグロ	トマトペースト	
				たまねぎ	小麦粉	
				じゃがいも	食用大豆油	
				にんじん	ウスターソース	
3	吉田うなぎカレー		吉田町の名産「吉田鰻」のやわらかな蒲焼をねりものに加工して使用した中辛レトルトカレー。	うなぎだんご	砂糖	①原料の計量 ②原料を混合・溶解 ③加熱(90℃) ④ソースをレトルトパックへ充填 ⑤うなぎだんご、野菜をレトルトパックへ充填 ⑥加圧加熱殺菌
				たまねぎ	トマトペースト	
				じゃがいも	小麦粉	
				にんじん	食用大豆油	
				ポークエキス調味料	ウスターソース	
				チキンエキス調味料		
4	御前崎かつおカレー		近海ものの水揚げで知られる御前崎市のかつおから作ったなまり節を使用し、更に削り節をトッピングするかつおづくしの甘口レトルトカレー。	かつおなまり節	砂糖	①原料の計量 ②原料を混合・溶解 ③加熱(90℃) ④ソースをレトルトパックへ充填 ⑤かつおなまり節、野菜をレトルトパックへ充填 ⑥加圧加熱殺菌 ※箱詰めの際にかつお節けずりパックを同梱
				たまねぎ	トマトペースト	
				じゃがいも	小麦粉	
				にんじん	食用大豆油	
				ポークエキス調味料	ウスターソース	
				チキンエキス調味料	かつお削り節	

No.	商品名	画像	特徴	主な原材料		製造方法
5	桜えびチップス		駿河湾でしか獲れない桜えびの粉末をまぶしたポテトチップス。	じゃがいも	素干し桜えび	①じゃがいもを洗浄、選別、カット ②カットしたじゃがいもを水洗いし、湯通し ③植物油でフライ ④食塩、干し桜えびの粉末で味付け ⑤選別 ⑥計量、袋詰め
				植物油	食塩(駿河湾深層水焼き塩)	
6	しらすチップス		日本有数のしらすの産地である駿河湾のしらすを粉末にしてまぶしたポテトチップス。	じゃがいも	しらす干し	①じゃがいもを洗浄、選別、カット ②カットしたじゃがいもを水洗いし、湯通し ③植物油でフライ ④食塩、しらす干しの粉末で味付け ⑤選別 ⑥計量、袋詰め
				植物油	食塩(駿河湾深層水焼き塩)	
7	駿河MIXチップス		駿河湾の二大産品 桜えびとしらすの粉末をまぶした駿河湾ならではのポテトチップス。	じゃがいも	しらす干し	①じゃがいもを洗浄、選別、カット ②カットしたじゃがいもを水洗いし、湯通し ③植物油でフライ ④食塩、干し桜えびの粉末、しらす干しの粉末で味付け ⑤選別 ⑥計量、袋詰め
				植物油	食塩(駿河湾深層水焼き塩)	
				素干し桜えび		
8	せんはだかの魚醤油		駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」を発酵させた和風ナンプラー。自然発酵、乳酸菌発酵、麴発酵の3種類がある。	センハダカ	大麦麴	①センハダカを漬物樽に入れ、あら漬し ②その他の原材料を加え、均一になるように攪拌 ③30℃で63日間発酵 ④压榨、ろ過 ⑤加熱(5分間沸騰) ⑥最終塩分濃度が16.5%前後になるようにミネラルウォーターで調整 ⑦5%前後になるようにアルコールを添加 ⑧減圧濾過 ⑨85℃で5分間湯煎し、加熱殺菌
				あら塩	食品添加用アルコール	
				乳酸菌		

No.	商品名	画像	特徴	主な原材料		製造方法
9	はだか イワシ 佃煮		駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」の黒味を抜き、柔らかく煮た佃煮。	センハダカ	片栗粉	①センハダカを乾燥 ②醤油、塩、糖、生姜、ニンニクで味付け ③火にかけて煮込む
				醤油	生姜	
				塩	ニンニク	
				糖		
10	センハダカ の 竜田揚げ		駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」を生薑醤油に漬け、でんぷんをまぶした冷凍食品。	センハダカ	醤油	①冷凍のセンハダカを生薑醤油に漬ける ②でんぷんを全体にまぶす ③急速凍結庫にて一晩凍結させる
				でんぷん		
11	うなぎ蒲鉾		魚のすり身に吉田町の名産「吉田鰻」のやわらかな蒲焼を加えた蒲鉾。	魚肉すり身	大豆たんぱく	①魚肉すり身を搗潰(すりつぶす) ②塩を加え、すり混ぜる ③副材料を加える ④うなぎの蒲焼を加える ⑤形を整え、蒸す ⑥表面を焦がし、放冷
				うなぎの蒲焼	なたね油	
				加工でんぷん		
12	かつおの へしこ		御前崎市のかつおを、塩で1ヶ月、米糠で1年間漬けた、酒の肴の決定版。	カツオ	酒粕	①カツオを1ヶ月間塩に漬ける。 ②米糠で1年間漬けて込む。 (漬け込み時に減塩で安定発酵を促すために醤油、酒粕、味醂などの発酵食品を少量加える)
				米糠	唐辛子	
				食塩	味醂	
				醤油		

No.	商品名	画像	特徴	主な原材料		製造方法
13	骨まで食べる太刀魚フライ		低未利用魚シラガ(細い太刀魚)を飽和水蒸気処理して、やわらかく骨まで食べられるフライにした冷凍食品。	タチウオ	バターミックス	①タチウオの切身を飽和蒸気調理器で高温加圧加工 ②タチウオを凍結 ③凍結したままのタチウオに、打粉、バター液、パン粉の順に付ける ④-18℃以下にて冷凍保管
				パン粉		
14	まぐろの串カツ		きはだまぐろを醤油だれに漬け込み、パン粉をつけた串カツの冷凍食品。	キハダマグロ	バターミックス	①マグロを一口大にカット ②串に刺し、醤油液に漬け込む ③バター液、パン粉の順に手付け ④急速凍結庫にて一晩冷凍
				パン粉	醤油	
15	まぐろのテールカツ		きはだまぐろの尾肉を使用した一口サイズのカツの冷凍食品。	キハダマグロ(テール)	バターミックス	①マグロの尾肉を一口大にカット ②醤油液に漬け込む ③バター液、パン粉の順に手付け ④急速凍結庫にて一晩冷凍
				パン粉	醤油	
16	だし茶漬けの素		牧之原市の粉末茶と焼津市のかつお節を使った本格だし茶漬けの素。	食塩	かつお節粉末	①原料を流動造粒機に投入 ②糊料(グァーガム)を水に溶かし、吹き付け液を作製 ③流動造粒機を稼働させ、吹き付け液を吹き混合、造粒 ④造粒品をふるいがけし、袋に充填
				麦芽糖	酵母粉末	
				粉末醤油	粉末茶	