

株式会社 ホクユー フーズ

青森県
青森市問屋町1-2-20

1984年(昭和59年)設立
017-738-8411

<http://www.shijimi.co.jp/hokuyu>



代表取締役
三上 進

ヘルシー指向の食材で
創る人工キャビアを提供

環境の変化、乱獲等で激減したキャビア（チョウザメの卵）の代替に、ヘルシー指向の食品素材を活用した人工キャビア「キャビアンヌ」を提供。

菓子職人の職人魂が新製品を生み出す原動力

人工キャビアの開発は「トンプリとイカ墨を使ってキャビア風の食品ができないだろうか」との問い掛けに「出来ると思う」と口にしたことがきっかけとなっている。キャビアは、世界的な環境の変化と乱獲により、カスピ海での産出が激減しており、一般のメニューには使えない程、高騰している。そのため、一般のメニューにも使える代替品をとの考えから食材の選択、生産性を高める道具までをターゲットに試行錯誤を重ね、1年半程で見通しがつく段階に至っている。

ヘルシー指向の食品素材から生まれた人工キャビア

昆布から採れるアルギン酸（血糖値の上昇抑制）、リンゴから抽出したペクチン等で人工キャビアの皮膜部分を作ることになったが、この時苦労したのがキャビアの皮膜部分の黒色を出すこと。このためにはタール色素を多種混発色させる必要があったが、この方法では食品衛生上や色落ちする欠点があった。これを弘前大学・青森県産業技術開発センターの専門家の助言により色素としてのイカ墨を利用することを思い立ち、同センターとの共同研究により、天然素材を使った人工キャビア「キャビアンヌ」が誕生した。

大手食品のPB（プライベートブランド）商品に採用される

経営セミナーで提出したレポートがきっかけで、経済誌で紹介されたことで一躍注目を集め、現在の販売先はレストラン、ホテル、仕出し店など350社ほどで業務用として納入しており、このうち約8割から継続、再注文が寄せられている。

2004年には人工キャビアの技術を応用して内包液にフルーツなどのジュースを包み込んだ「フルッピー」も開発。

現在は「キャビアンヌ」の冷凍に耐える商品作りと、輸出にも対応する味付けの商品開発に取り組んでいる。



本物の食感を追求した人工キャビア

