

その他



『もったいない精神』で
頭から尾まですべてを
味わいましょう。

この製品のこだわりを教えてください！

インタビュー

生産部品質管理課研究開発チーム

菅家 文教

Kanke Fuminori



栄養価の高い魚の未利用部位を捨ててしまうのは、もったいない。そんな気持ちで開発した商品です。頭から尾まですべてを利用してきたらと、パウダー以外にエキスやオイルなどの食品添加物、そして自然肥料も開発し農業にも活用していただいています。



養殖真鯛の未利用部位 (中骨) を粉末化した食品添加物

CALPEIN (カルペイン) パウダー

製造者：秀長水産株式会社

例えばこんな使い方

- CALPEIN パウダー入りパンに
- CALPEIN パウダー入り味噌に
- CALPEIN パウダー入りお菓子に

当社では、長らく養殖真鯛の加工をしてきました。養殖真鯛の加工工程で、魚を三枚おろしにすると、未利用部位(頭・内臓・骨など)がおおよそ7割にもなります。その未利用部位の中骨を粉末にして、旨みと栄養成分を抽出し食品添加物として製品化したのが、「CALPEIN パウダー」です。カルシウムをはじめ、コラーゲン、DHA な

どの機能成分を豊富に含んだ高機能食品素材として様々な活用方法をご提案しています。CALPEINとは、「カルペ・ディエム(その日を摘め)」という古代ローマの詩人の歌に由来する造語。「丸ごと1匹を大切に楽しんで味わってほしい」という願いを込めたブランドネームです。

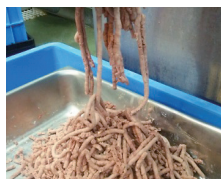
製造工程

① 選別



三枚におろした真鯛から中骨だけを選別。

② ミンチ化



中骨をミンチ化して、スチームコンベクションで煮沸、遠心脱水。

③ 粉砕



乾燥させたものを粉砕し微粉末化。

④ 計量・包装



真空袋につめ、冷凍保管する。



お問い合わせはコチラまで



事業所名：秀長水産株式会社
所在地：宇和島市築地町2丁目6-24
製造所：同上
TEL：0895-25-3305
FAX：0895-22-1808
<https://hidecho.co.jp/>

設立/昭和49年9月 資本金/3,000万円
従業員数/85名
代表者/代表取締役 近藤 芳仁
事業内容/鮮魚販売、活魚販売、水産加工原料品・製造品販売、加工製造、養殖種苗販売、モイストベレット、飼料、飼料製造販売、貿易事業



仕様・販売価格等



1kg 1袋
3,000円(税別)



100g 1袋
300円(税別)

※詳しくは左記までお問い合わせください。