

報道関係各位

Press Release

—

2021年04月01日
dot science 株式会社

伝統の製法で職人が手づくりする真鶴干物専門店 魚伝の干物 工場生産の国内大手メーカーA社の干物と比較して 旨味が約2倍、魚臭さが約73%少ないことを科学的に証明

~食品の品質を科学的に証明する成分分析ブランディングが発表~

食品の品質を科学的に数字で証明する成分分析ブランディング（dot science 株式会社/東京都中央区銀座/代表：小澤 亮）は、昔ながらの伝統的な製法で干物を手づくりする真鶴干物専門店魚伝（神奈川県真鶴町/代表：青木良磨）の干物について、品質の数値化を実施しました。その結果、魚伝の干物は工場生産の国内大手メーカーA社の干物と比較して、**旨味が約2倍、魚臭さが約73%少ない**ことを証明。したがって、魚伝の職人が丁寧に手づくりした干物は、旨さを感じやすく、魚の臭いが苦手な人でも食べやすい干物であることを明らかにしました。

魚伝の公式 Web サイト : <https://www.uoden-himono.co.jp/>
成分分析ブランディングの公式 Web サイト : <https://rebranding.science>



”旨味”と”臭味”を分析して証明された食味のよさ 3割が廃業する現代の干物職人にしか出せない品質を証明

日本の伝統食として馴染みの深い干物。古くから全国各地でつくられているイメージがありますが、業界のマーケット状況を見てみると、2002～2016年の間に、市場規模は2,613億円から2,616億円と横ばいなのに対して、4～29人の小規模の干物職人の33%が廃業（参考：経済産業省 2018年工業統計調査）。つまり、大量生産型の手企業に押され、昔ながらの個人経営の店が廃業に迫られているという現状が見てとれます。確かに大手の商品は値段も安く手に入りやすいですが、食べ比べてみると、一枚一枚手仕込みでつくられた干物とは全くの別物。この違いを証明し手づくりの魅力再認識すべく、真鶴の老舗店とともに成分分析ブランディングを実施しました。その結果、魚伝の干物は全国トップシェアの工場生産の国内大手メーカーA社の干物と比較して、**旨味が約2倍、魚臭さが約73%少ない**ことが明らかになりました。

相場より高く売ろう

Press Release

—

2021年04月01日
dot science 株式会社

【01.課題】

16年間で職人の33%が廃業する干物業界

生き残りをかけて、干物職人には高く売ることが必要

2002～2016年の間に4～29人の小規模の干物職人の33%が廃業しました。魚伝がある神奈川県真鶴町も十数店舗あった干物屋が、いまでは魚伝を残す2件のみとなりました。子供から大人まで日本人が愛して止まない食材のひとつである「干物」。職人が丁寧に手づくりする干物が、工場で大量生産される干物に置き換えられつつあります。したがって、干物職人にしか出せない価値を伝えて、技術相応の価格設定をすることが重要です。

【02.生産者の特徴】

120年間受け継がれてきた丁寧な製法と秘伝の漬け汁によってつくられる干物は絶品

魚伝の干物づくりには随所にこだわりが見られます。まずは、魚選びから。大手の水産加工業者はなべて大量に仕入れるところ、魚伝では、目利きをし、厳選した魚のみを採用します。季節や気候などを意識しながら干物に最適な魚を選ぶのは、長年の経験と豊富な知識が不可欠です。仕入れた魚は新鮮なうちに下処理が施されます。手際よく魚を開くと、ブラシを使って一枚ずつ血と内臓を洗っていきます。いっきにホースで水をかけて流すだけの店もあるなか、魚伝では、魚によってサイズも毛質も異なるブラシで細やかに処理。そうすることで、臭みを取りながら、旨みを残すことができるのです。こうしてきれいに開いた魚を、伝統の漬け汁に漬け込みます。漬け汁は贅沢に取り替えるのでいつもフレッシュ。漬け汁を使い回す大量生産とは異なり、魚の臭みが漬け汁に残ることはありません。最後は干し作業。魚の種類ごとに乾燥時間を絶妙に調整することで、ソフトでジューシーな食感に仕上げられています。



魚伝職人 青木良磨さんのインタビュー動画：<https://youtu.be/8Mybzdc3ouU>

相場より高く売ろう

Press Release

2021年04月01日
dot science 株式会社

【03.成分分析の実施】

成分分析ブランディングで

魚伝の手づくり干物と工場生産の干物の品質を数値で比較

職人の手づくりで大切につくられた魚伝の干物。おいしくない訳はありませんが、それはあくまでも感覚的なもの。そこで、成分分析にかけて「おいしさ」を可視化していきます。注目したのは、“旨み”と“臭み”。比較するのは、干物の全国シェア No.1 企業の最も一般的な商品です。

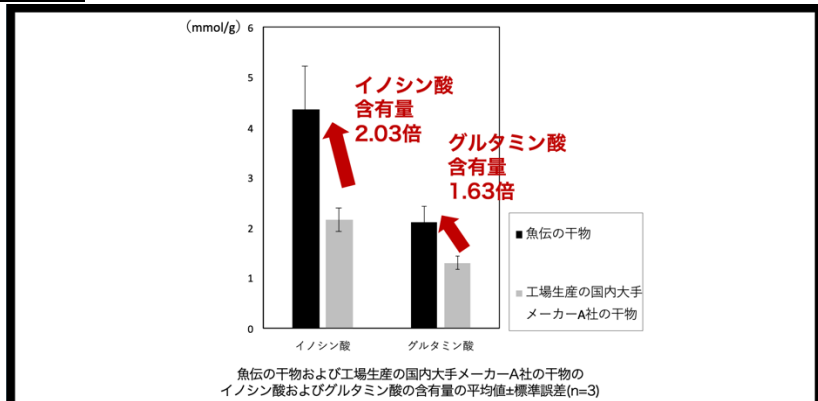
旨味と臭味の分析結果

「魚伝」の手づくり干物は工場生産の干物よりも旨味が約2倍。さらに臭みが1/2以下であった

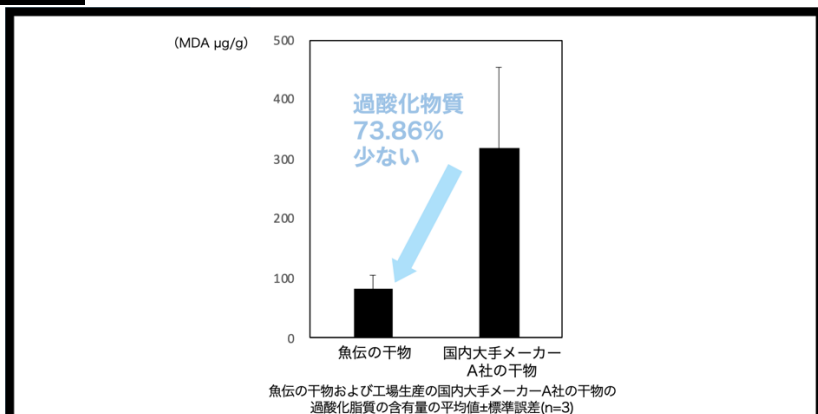
まずは、旨みの成分である、イノシン酸とグルタミン酸を分析。するとイノシン酸およびグルタミン酸の含有量は魚伝の干物では4.38mmol/g、2.12mmol/gであり、工場生産の国内大手メーカーA社の干物の2.16mmol/g、1.30mmol/gと比較して、それぞれ2.03倍、1.63倍多い結果となりました。そして、魚の臭みの成分である過酸化脂質を調べてみると、魚伝の干物では83.13μg/gであり、工場生産の国内大手メーカーA社の干物の318.01μg/gと比較して73.86%低いことが分かりました。つまり、旨みが約2倍で臭みは半分以下という結果が得られたのです。また、成分分析をする際は、個体差をならすために、3サンプル以上を検体として調べ平均値をとりますが、魚伝の干物はそれぞれの数値のブレが少なく、品質が安定していることも証明されました。いずれの結果も想像以上。きめ細やかな手作業が、大量生産とは比べものにならないおいさと高いクオリティを生み出していることが裏付けられる結果となりました。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については、四捨五入しない数値を元に算出

旨味成分の含有量



臭味成分の含有量



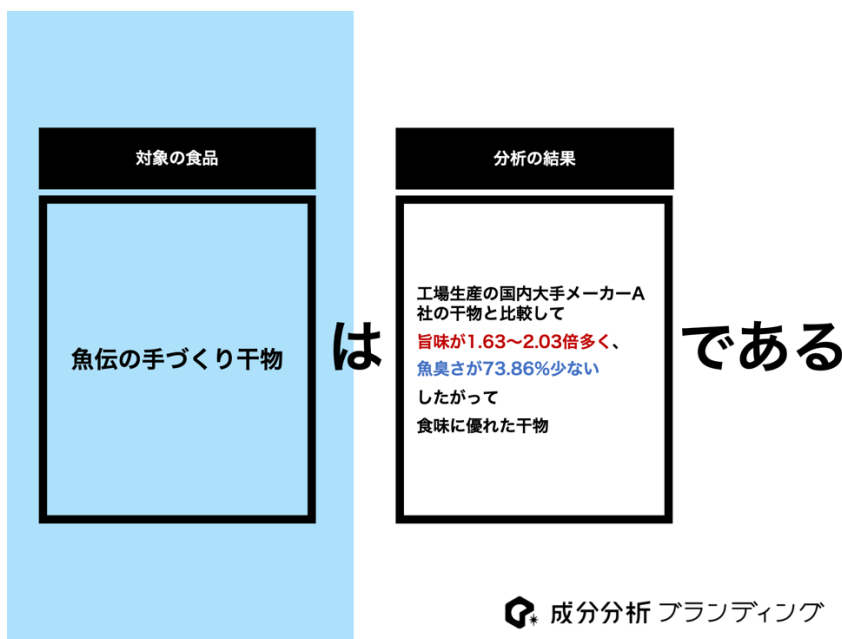
【04.まとめ】

Press Release

—
2021年04月01日
dot science 株式会社

魚伝の手づくり干物は工場生産の国内大手メーカーA社の干物と比較して旨味が1.63~2.03倍多く、魚臭さが73.86%少ない。したがって、旨さを感じやすく、魚の臭いが苦手な人でも食べやすい干物である。

魚伝の取材記事はコチラ : <https://rebranding.science/coverage/uoden/>



なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
魚伝の手づくり干物	工場生産の国内大手メーカーA社の干物	旨味成分 ① イノシン酸 ② グルタミン酸	1.63~2.03倍多い
		臭み成分 ① 過酸化脂質	73.86%少ない

成分分析 ブランディング

【05.成分分析ブランディングの効果と今後】

分析結果とブランディングが経営を底上げ

大手のアジの干物が1枚100円ほどだったものに対して魚伝は500円。大手商品と差別化し独自のブランドを確立できているため、メディアでの露出が増えて新規顧客は順調に増加。コロナ禍で主戦場である百貨店の催

相場より高く売ろう



Press Release

—

2021年04月01日
dot science 株式会社

事が減った状況でも、ネット通販などで全国からたくさんの注文が集まり、売り上げは好調です。

「これまでやってきたことが正しかったのだと数値が証明してくれることで、生産者のモチベーションにもつながりますよね。今まで以上に自信をもって商品をPRできるようになりました」と良磨さんは話します。成分分析の結果をもとに、自社の干物を使った新ブランド「アタラシイヒモノ」を立ち上げるなど、新たな挑戦にも取り組みはじめた魚伝。温故知新の精神で、今後も干物の魅力をさまざまな角度から発信し続けます。

【06.関係者について】

■真鶴干物専門店 魚伝とは

明治10年の創業から140年あまり、神奈川県真鶴町で干物をつくり続けている「真鶴ひもの専門店 魚伝」。現在は、5代目となる青木良磨さんと、そのご両親である先代の良修さん、典子さんの3人を中心に切り盛りしている家族経営の干物店です。代々受け継がれてきた丁寧な製法と秘伝の漬け汁によってつくられるサバやアジ、キンメダイなどの干物は、食通を唸らす逸品。商品は直営店以外はおもに百貨店の催事などで扱われており、地元だけでなく全国に多くのファンをもつ知る人ぞ知る名店です。

■成分分析ブランディングとは

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差が見える化し、差別化します。キャッチコピーは、「相場より高く売ろう」。「こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること」を応援するために生まれました。

- 公式サイト：<https://rebranding.science>

■運営会社について

dot science 株式会社はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索して参ります。

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>
- 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社名: dot science 株式会社
資本金: 2,900,000 円
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座 3 丁目 11 番 3 号
電話番号: 03-4540-4271
代表取締役: 小澤 亮

ホームページ:

<https://foodvisioning.science/>

Press Release

—

2021年04月01日
dot science 株式会社