



【研究報告】ドレッシングの新しい活用法

「深煎りごまドレッシング」に 鶏むね肉を漬け込んでから焼くことで、しっとりやわらかく、 おいしさが向上することが分かりました

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、かねてより、マヨネーズやドレッシングの機能を生かした調理に関する研究を進めています。このたび、「深煎りごまドレッシング」に鶏むね肉を漬け込んでから焼くことで、しっとりやわらかくなり、おいしさが向上することが分かりました。

【研究の要点】

「深煎りごまドレッシング」による鶏むね肉の食感とおいしさへの影響

鶏むね肉は、高タンパク低脂質な食材として好まれる一方、硬くパサつきやすいという課題があるため調理に工夫が必要です。そこで、「深煎りごまドレッシング」に鶏むね肉を漬け込んでから焼いた際の食感とおいしさへの影響について検証を行いました。

研究の結果、鶏むね肉を「深煎りごまドレッシング」に漬け込んでから焼くことで、漬け込まない場合と比較して下記の効果を確認しました。

①やわらかい ②しっとりする ③ほぐれやすい ④おいしい

キューピーは、今後もマヨネーズやドレッシングの新しい可能性を探るとともに、食卓がより楽しくなるような、生活に役立つ情報を届けていきます。



■研究概要

[背景・目的]

近年の共働き世帯の増加や生活スタイルの変化に伴う、簡便調理や時短調理といったニーズの高まりを受け、過去にもドレッシングを用いて、高度な調理スキルが不要な調理法を提案※1してきました。※1 キューピーアヲハタニュースリリース 2019 No. 72 参照

今回の研究では、調理の際の課題を解決し、且つ、おいしいレシピを拡充するため、発売20周年を迎える「深煎りごまドレッシング」の新たな活用法を検討しました。

[評価方法]

官能評価と機器分析により、「深煎りごまドレッシング」が鶏むね肉の食感とおいしさへ与える影響を調べました。

試験:「深煎りごまドレッシング」の鶏むね肉に与える影響

①官能評価

<方法>

5mm幅にカットした鶏むね肉に、振り塩をしたものを対照として、「深煎りごまドレッシング」に5分、60分浸漬し、同様に焼成した後の「やわらかさ」「しっとり感」「おいしさ」について官能評価（パネル：キューピー研究員20名）を行った。

<結果(図1)>

「深煎りごまドレッシング」に5分以上漬け込むことで、対照に比べ有意に「やわらかさ」「しっとり感」「おいしさ」が向上した。

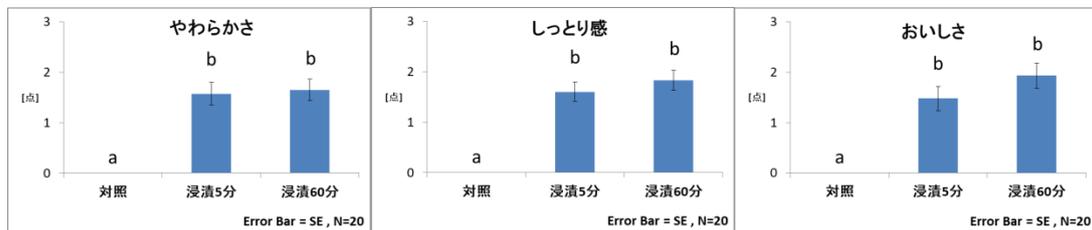


図1:「やわらかさ」「しっとり感」「おいしさ」の官能評価

各項目点数が高いほど、やわらかく、しっとり、おいしいことを示している。
異なるアルファベット間に有意差あり P<0.05 多重比較検定(Tukey法)

②機器分析

<方法>

サンプルは①と同様に調製したものに加え、1cm角の立方体を用意した(保水性用)。テクスチャーアナライザーを用いて「硬さ」と「保水性(しっとり感)」を評価した。荷重測定器にて「ほぐすのに必要な力」を評価した。

<結果(図2)>

「深煎りごまドレッシング」に5分以上漬け込むことで、対照に比べ有意に「硬さ」が低減しやわらかくなり、「保水性」が増加してしっとりした。また、「ほぐすのに必要な力」が低減しほぐれやすくなった。

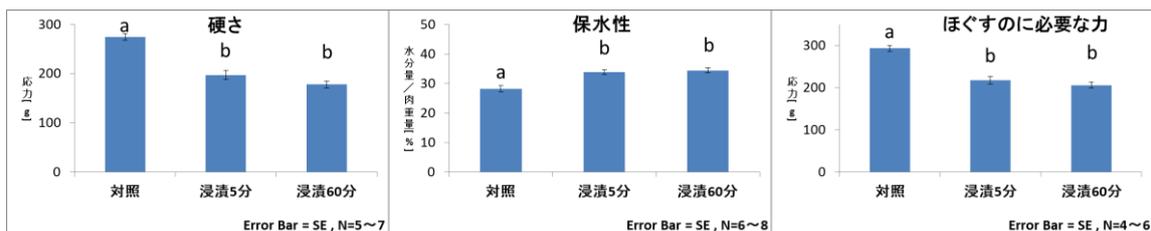


図2:「硬さ」「保水性」「ほぐすのに必要な力」(機器分析)

異なるアルファベット間に有意差あり P<0.05 多重比較検定(Tukey法)

「深煎りごまドレッシング」を活用したおすすめレシピ

「深煎りごまドレッシング」を活用したレシピは、キューピー公式サイト内の「ドレテク」サイト※2でも紹介しています。

「ドレテク」サイトでは、「深煎りごまドレッシング」のほか、「レモンドレッシング」や「テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ」をクローズアップし、ドレッシングをおいしく、楽しく、上手に使いこなす幅広いメニューを紹介、併せてレシピ動画も公開しています。

※2「ドレテク」サイト：<https://www.kewpie.co.jp/dressing/dretech/>



キャベツと鶏むね肉のドレッシング炒め

海外のメニュー提案事例

北米カリフォルニアを拠点とするキューピーのグループ会社 Q&B FOODS, INC. では、2013年から市販向けの「KEWPIE ブランド」商品を展開し、「KEWPIE DEEP ROASTED SESAME DRESSING(深煎りごまドレッシング)」を販売しています。

現地ではバーベキューが盛んなことから、2013年の発売当初から、「深煎りごまドレッシング」に鶏肉を漬け込んで焼くバーベキューレシピを提案してきました。

ドレッシングに漬け込んで焼くだけで、簡単に味が決まる手軽さが受けています。



Marinated Chicken with KEWPIE DEEP ROASTED SESAME DRESSING

