

透き通って冴える味

# 八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

## 原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法を  
です。八水蒲鉾の主原料である魚 ご紹介しています。  
を取ってくる魚獲船をご紹介します。

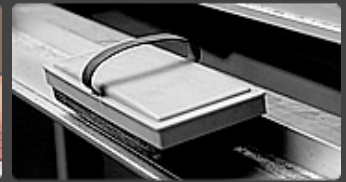
## 製品ができるまで



## よくある質問



## 学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授  
業の教材として活用しません  
か？

### 生だらの使用量を極力少なくして蒲鉾を作るには

#### ■東京の田野 愛様からの質問

生だらを使いこの前の分量で作ったところ歯ごたえのいい蒲鉾ができました。鉾1本の材料：生だら200g、塩2.5g、砂糖3g、みりん8g、でんぷん10g、卵白35g(1個分)

蒲鉾についてのもう1つ質問です。

生だらの使用量を極力少なくし、蒲鉾を作るにはどうしたらいいでしょうか？  
また、その際にはつなぎはどのようなものを使用したらいいでしょうか？

さっそく岡先生にお聞きしました。

蒲鉾の弾力(歯ごたえ)は、魚肉(生たら)に食塩を加え、フードプロセッサー等ですり潰すことによって、粘りのある肉のりができ、これを加熱することで生まれます。従いまして、添加物(砂糖、みりん、卵白など)では作り得ません。たら(魚肉)を少なくしたいとのことですが、通常ですと澱粉、大豆タンパクなどを加え、増量しますが、品質は低下します。生たらの蒲鉾の弾力を作る力がどの程度か分かりませんが、生たら200gに食塩2.5%(5g)を加え、すり潰し、粘りが出たら、澱粉10%(20g)、砂糖1.5%(3g)、みりん4%(8g)、卵白25%(35g)、水10%(20g)を加え、再度混ぜ合わせます。肉のりが粘り強い場合はさらに加水して調整します。すなわち、水で増量するわけです。水を入れすぎますと弾力が失われることがありますので、加減して下さい。食塩量を少し多くしましたので、弾力はあると思います。通常でんぷん量と同じくらいは水が入ると言われております。いずれにしても原料魚の蒲鉾形成能(弾力を作る力)に左右されます。

法律に基づく表示

お問い合わせ

ご注文一覧

メールマガジンの購読