

2024年度
JESC奨励賞推薦作品審査会

JAかごしま茶業株式会社様
鹿児島の高級食材を使用した商品開発

食健康テクノロジー科 寿司・和食調理コース3年
本木 結子

JAかごしま茶業株式会社について



「かごしま茶」の銘柄確立

緑茶生産量全国2位



今回依頼された課題



さつま路玉竜



花良治みかん



薩摩茶美豚

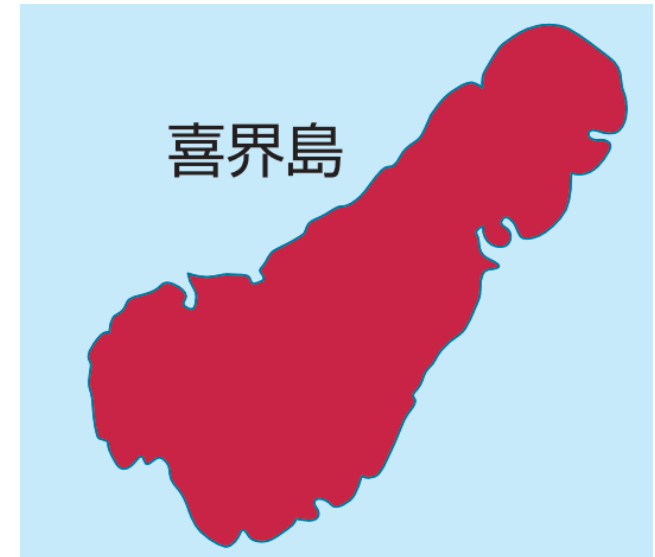
さつま路玉竜とは

- 鹿児島県内産の茶葉を
毎年吟味し、茶師がブレンド
して作り上げる
- 濃厚なグリーンに豊かな旨みと香り、
余韻に漂うコクと甘みが特長
- 魚料理や豚肉料理との相性抜群



花良治みかんとは

- 突然変異から生まれた
鹿児島県喜界島花良治集落の
希少な柑橘
- 病気に弱く栽培が難しいため
幻の柑橘と呼ばれている
- 生食だけでなく料理の薬味と
しても親しまれている



薩摩茶美豚とは

- ・ カテキンを含む緑茶や
トウモロコシ、
大豆等が入った
飼料を与え飼育されている
- ・ ストレスなく育つように
「発酵床」導入
- ・ 上質な赤身とクセのない脂、
旨み成分のイノシン酸を多く含む



実際に試食をして

- 玉竜は香りが強く少し苦味はあるが旨みを感じられる
- 花良治みかんはみずみずしく甘さは控えめ
- 豚肉は脂の甘みが強く畜産臭があまりない

主菜になる料理を提案

- 3つの食材全てを使いたい
- 晩御飯やお弁当のおかずとして食べられるもの
- 主婦をターゲットにその子どもたちでも食べられるような料理
- 家庭で簡単に真似できるような料理



試作した料理

ねぎの豚巻き



豚肉のみかんジンジャー焼き



改善点

- ねぎの豚巻きの抹茶が感じられない
- ねぎに火が通っていない
- 豚肉のみかんジンジャー焼きの
みかんの存在感が薄い

抹茶から茶葉に変更



切込みを入れて弱火で焼く



切り方と量を変更



1次審査

- ・豚巻きのみかんソースの濃度が強い
- ・ご飯にあいそう
- ・子どもも食べやすい優しい味



2次審査

- 豚肉とお茶の相性がよく豚肉の甘さを引き出している
- 茶葉の風味を強く感じられる
- 豚肉の臭みを生姜とみかんが消していてよい
- 家庭料理のアレンジとして使える



商品化するにあたっての改善点

- ・玉ねぎの存在感が薄い

→薄切りからくし切りに変更

- ・一度揚げて真空パックすると油を吸ってしまう

→揚げずに焼く

- ・冷凍解凍するとネギがしなしなになっておいしくない

→冷凍せずに真空して冷蔵販売



冷蔵真空での販売に変更



鹿児島丸ごとセット



鹿児島丸ごとセット



わっぜうまか

売価	1000円
原価	350円
原価率	35%

1月18日博多駅構内マイング







企業プロジェクトを通して



固定概念に囚われず食材を
組み合わせてみる力が養われた



企業プロジェクトを通して

2024年度
JESC奨励賞推薦作品審査会

JAかごしま茶業株式会社様
鹿児島の高級食材を使用した商品開発

食健康テクノロジー科 寿司・和食調理コース3年
本木 結子