

帝塚山大学オリジナル味噌の 企画から販売まで -我々が学び得たこと-

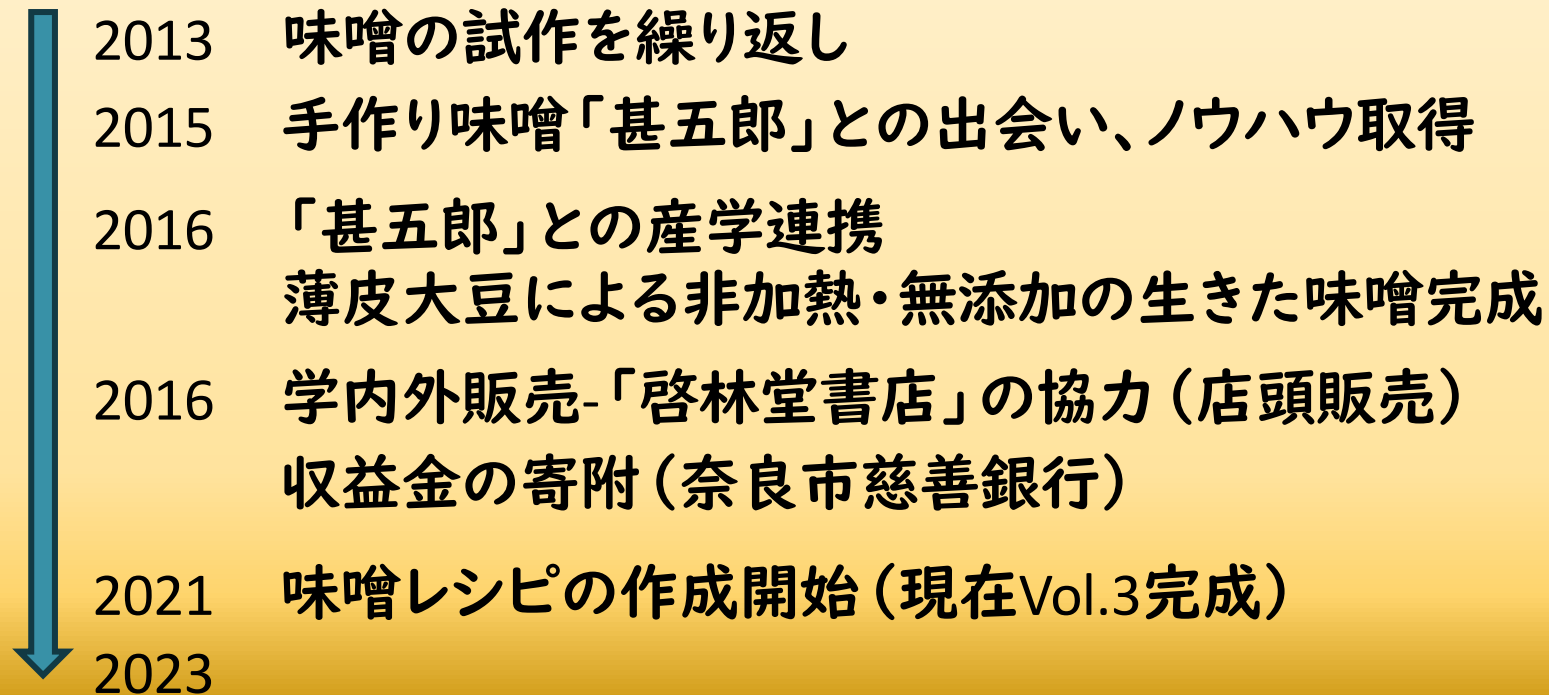
現代生活学部 食物栄養学科
藤原ゼミ

オリジナル味噌開発の時系列

藤原ゼミ：今年の4年生は第11期生

ゼミの方針：各自が微生物に関連した卒業研究に取り組む

全員で**実践型テーマ**に取り組む「**オリジナル味噌の企画開発**」



オリジナル味噌完成のために

- **企画**
製法検討、試作、原材料選定、官能評価検討
- **製造**
製法確立、製造管理、製造場所、製造許可
- **品質管理**
脂肪酸、アミノ酸、糖質、有機酸、成分分析
- **販売**
販売方法（大学内外、販売許可）、促販グッズ準備

企画

製法検討

- 味噌の文献検索
- 手作り味噌・甚五郎の見学、ノウハウを聴取
- 愛彩ランドの味噌製造現場見学

試作

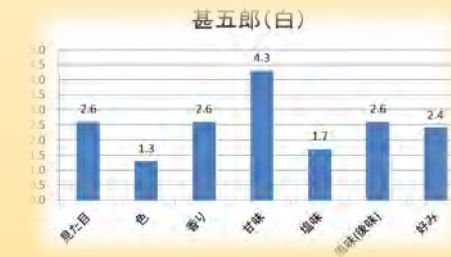
- 米麴の作製
- 大豆を蒸して潰す
- 米麴、大豆、食塩の混合
- 天地返しと醗酵・熟成



官能評価

3種類の味噌を以下の項目で比較

- ✓ 見た目
- ✓ 色(濃さ)
- ✓ 香り
- ✓ 甘味
- ✓ 塩味
- ✓ 風味(後味)
- ✓ 好み



官能評価の結果

お米・大豆の甘さが強い味噌は美味しいと感じる



味噌の美味しさには塩味・甘味・香りのバランスが重要



お米の糖質と大豆のタンパク質にこだわる

美味しい味噌づくりには
原材料にこだわる必要がある!!!

オリジナル味噌のコンセプト

- **非加熱**：生きた麹菌と酵素が大豆の栄養と旨味を引き立てる “**生きたみそ**”
- **無添加**：最初から最後まで手造りにこだわり、添加物を一切加えない “**純粋**”
- **薄皮大豆**：食物繊維やカルシウム、カリウムをたくさん含んだ大豆の薄皮も含まれている
“**栄養満点**”

味噌の製造工程



①米麴の醗酵熟成



②蒸し大豆をつぶす



③米麴を②に混ぜあわせる



④塩を加えてさらに混ぜる



⑤保存熟成(10日毎に天地返し)

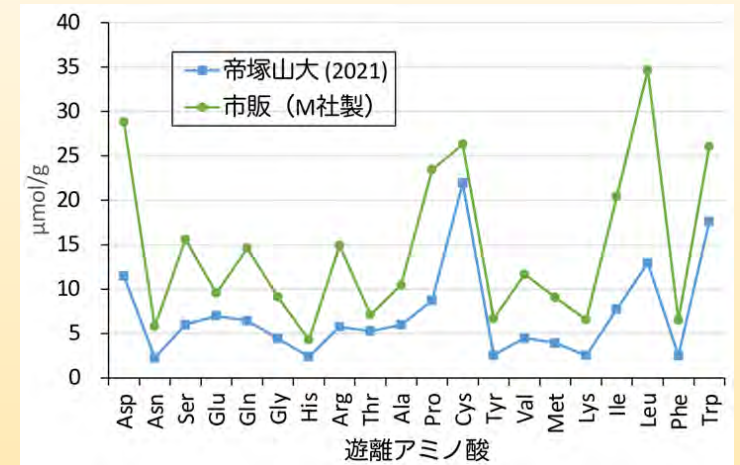


⑥味噌小分け、ラベリング(400g)

成分分析

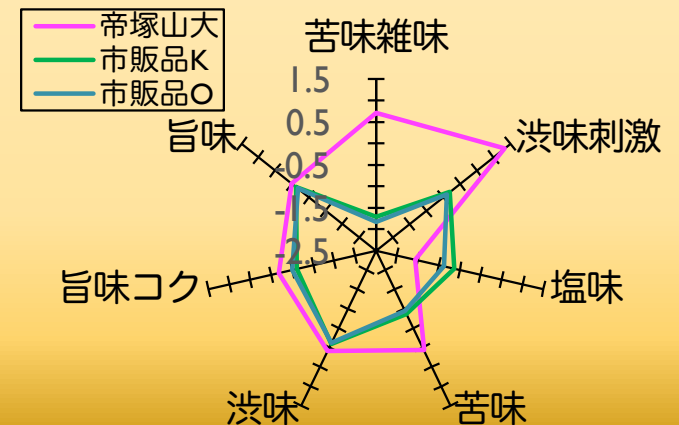
- 分析機器 (GC, HPLC) による解析

- ✓ 脂肪酸
- ✓ アミノ酸
- ✓ 糖
- ✓ 有機酸



- 旨味センサーによる解析

苦味由来のコクが強く、
とても濃厚な味だった。



販売

- ラベル、成分表示
- チラシ
- リーフレット
- 味噌レシピ集
- 販売方法（学内、学外）
- 製造販売許可関係

ラベル・成分表示

2023年度版



表

非加熱・薄皮大豆・無添加



<販売概要>
2023年12月5-8, 9日 啓林堂書店 奈良店
2023年12月12-15, 16日 啓林堂書店 郡山店
(16-19時、土曜日のみ14-17時)

<お取り扱い>
QRコードまたはメールアドレスから
お問い合わせください。
fujizemimiso@gmail.com
件名: 藤原ゼミ、取り置き
本文: 氏名、購入個数、受取希望方法
→確認後にメール返信、商品の受渡を
相談させていただきます。
学内配達、5個以上の購入で送料無料です。



お正月の
お雑煮にも

1個 (400g) 500円
お徳用 (1Kg) 1,000円

収益金は、
奈良市福祉協議会・慈善銀行に寄付



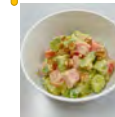
帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科 藤原ゼミ

チラシ

裏

味噌レシピ

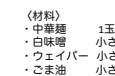
サーモンアボカドのクル味噌和え



【材料】
・生サーモン 100g
・アボカド 1つ
・レモン汁 適量
・味噌 大さじ1
・マヨネーズ 大さじ1
・クルミ 適量
(アボカドの変色防止 (お好みのナッツでも可))

【作り方】
① サーモンとアボカドをさいの目切りにする
② サーモンはそのまま、アボカドはレモン汁をかけて置いておく
③ 味噌とマヨネーズを②に和える
④ 上からクルミをかけて完成

白味噌ラーメン



【材料】
・中華麺 1玉
・白味噌 小さじ1.5
・ウエイパー 小さじ1
・ごま油 小さじ1
・ニンニクチューブ 1cm
・水 300cc
・チャーシュー 2枚
・ネギ 適量

【作り方】
① ごま油にんにく、白味噌を加えて香りが出るまで炒める
② 水を加え、ウエイパーを入れ少し煮たさせる
③ 大きめの鍋でたっぷりのお湯を沸かし、麺を茹でる
④ 麺を器に入れ、スープを注いでチャーシュー、ネギを乗せて完成

サツマイモの甘露煮



【材料】
・さつまいも 1本 (350g) ★みそだれ
・サラダ油 適量
・有塩バター 10g
・白いうりごま 少々
・砂糖 大さじ2
・みりん 大さじ1/2

【作り方】
① さつまいもは皮付きのまま一口大に切り、水にさらして水気を切る。キッチンペーパーで、水気をふきとる
② フライパンに底から3cm程度のサラダ油を入れて160℃に熱する
③ さつまいもを入れ、軽く焼き色がつき中に火が通るまで揚げる
④ 耐熱容器に☆を入れて混ぜる
⑤ 3にふんわりとラップし、600Wのレンジで30秒加熱する
⑥ バターを加えて混ぜ、溶かす

リーフレット

- 味噌のポイントを分かりやすく示す
- 栄養成分の分析結果を詳しく記載

表

味噌ができるまで









**こだわって
作られています**

※ 保存し熟成
(10日毎に天地返し)



お申込み等お問合せ先
 帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科
 藤原ゼミ (代表：藤原 永年)
 〒631-8585 奈良市学園南町3-1-3 16号館802号室
 TEL: 0742-41-4372 (090-3356-2433)
 FAX: 0742-41-4372
 E-mail: fujiwaraeenezemi@gmail.com

通常 (400g入り)

お徳用 (1kg入り)

500円

1,000円

薄皮大豆

非加熱



無添加

藤原ゼミでは、ゼミ研究の一環として、味にこだわった美味しいお味噌を仕込みました。今年も自信作ですので、是非、皆様に食べて頂きたいです。

数量限定で販売させて頂き、収益金は奈良市福祉協議会・善意銀行に寄付します。

裏

その1

おいしい味噌、食べてミソ！ ～3つの特徴～

①**加熱**

熱成後、加熱することで雑菌を殺菌していないため、生きた**菌類**と**酵素**が大豆の栄養と旨味を継続的に引き立てます。

②**無添加**

原料から最後まで手作りにこだわ。**添加物等を一切加えていません**。大豆と米麹そのものの風味を最大限活かしたお味噌に仕上がっています。

③**薄皮大豆**

大豆で製し、発酵、甘味の強い**北海道産農産品**「**味噌**」を厳選しました。食物繊維やカルシウム、カリウム、たんぱく質を豊富に含んだ大豆の薄皮も含まれ、**栄養満点**です。

その2

リノール酸の含有率が高い！！

「おいしい味噌、食べてミソ！」には、必須脂肪酸の一種**リノール酸**の含有率が一般的な味噌に比べ高くなっています。リノール酸は、動脈硬化や血栓を防ぎ、血圧を下げるほか、LDLコレステロール(悪玉コレステロール)を減らす等、様々な活性があります。

その3

甘み(糖)、アミノ酸、味覚センサー！！

糖・有機酸

成分名	含有量
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g
糖	24.1g/100g
有機酸	0.7g/100g

味分析

舌味由来のツクが強く、大変濃厚な味となっています。舌味噌味はすっきりと消える美味です！

米麹由来の甘み十分！
そこに酸味がプラス！

遊離アミノ酸 (20種)

遊離アミノ酸含有量 (100gあたり)

アミノ酸	含有量 (mg/100g)
アラニン	10.0
セリン	8.0
グルタミン	12.0
グリシン	9.0
ヒスチジン	7.0
アルギニン	11.0
トレオニン	6.0
アスパラギン	13.0
プロリン	10.0
シスチン	8.0
トリプトファン	5.0
イソロイシン	9.0
メチオニン	7.0
ロイシン	11.0
フェニルアラニン	6.0

甘味を感じる優しい味わいが特徴のお味噌です！

味噌レシピ集 (Vol. 1-3)

- 味噌を使ったオリジナルレシピを考案
- 購買者に配布



白みそのブランマンジェ等
13種類



ゴロゴロ野菜の牛すじ煮込み等
10種類



味噌けんちん汁等
9種類

ゴロゴロ野菜の牛すじ煮込み



【材料】5人分

牛すじ	400 g	人参	1 本
レンコン	1/2 本	生姜	1/4 個
針生姜用	1/8 個	本だし	10 g
水	400 ml	酒	80 ml
醤油	35 ml	みりん	40 ml
砂糖	20 g	味噌	40 g
チューブ生姜	5 g		

【作り方】

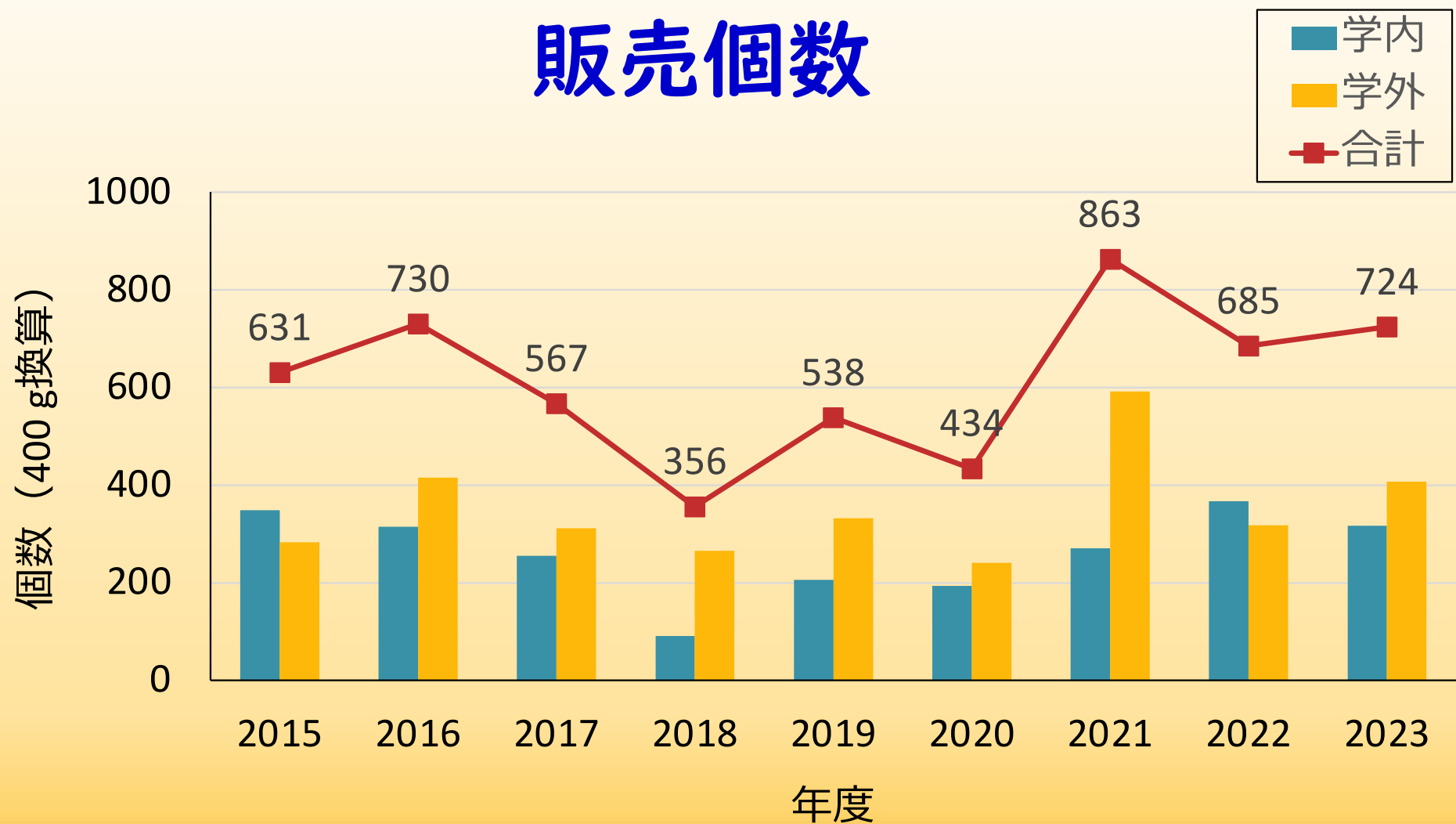
- ① 牛すじを大きめに切る。
- ② 鍋に牛すじと水を入れ10分間火にかけて灰汁を抜く。
- ③ 牛すじを綺麗にした鍋に戻して調味料を入れ、落とし蓋をしながら中火で90分間煮込む。
- ④ 人参の皮の部分を包丁の背でこそぐ程度で処理し、一口大に切る。
- ⑤ 30分経った後に人参を加える。
- ⑥ レンコンはスライスし、生姜は細切りにする。
- ⑦ 90分経ったら火を止め、煮汁で味噌とチューブ生姜を溶き入れる。レンコンもこの段階で入れる。
- ⑧ もう一度、火にかけて再沸騰したら出来上がり。あしらいで針生姜を盛れば完成。

販売風景

啓林堂書店・店頭販売



販売個数



収益金の寄附（奈良市慈善銀行）

2016年



2017年



2018年



2019年



2020年



2021年



2022年



2023年



実践型テーマからの学び

- 商品開発を実践するための**企画・研究開発能力**
- 臨機応変に物事を進めようとする**課題解決能力**
- 商品販売の実践に必要な**コミュニケーション能力**

謝辞

- 藤原ゼミの諸先輩方
- 手作り味噌「甚五郎」
- 愛菜ランド
- 株式会社啓林堂書店
- フレッシュマーケットオーケスト 餅飯殿（もちいどの）店
- なにわ健康ランド湯～トピア

ご清聴ありがとうございました