

【食パラダイス】

令和5年度フードテック活用食品開発促進事業



# とっとりの 技術 × 食材

がつくり出すアップサイクル食品

通常使用されていない食品素材を活用し、「とっとり発!新食品」を開発そして商品化へ!



TOTTORI FOOD TECH (とっとりフードテック)

「Food Tech」は「Food」と「Technology」を合わせた言葉。  
鳥取県産業技術センターの新たな発想・技術を活用し  
県内食品素材を用いて開発した新食品をお届けします。

お問い合わせは

地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター Tottori Institute of Industrial Technology

〒684-0041 鳥取県境港市中野町 2032-3 tel.0859-44-6121 fax.0859-44-0397

<https://tiit.or.jp/>

# Upcycled Food

From Tottori

アップサイクルとは…  
廃棄されていた食材や食料を  
活用し、付加価値をつけた新たな  
商品のこと。

## 01 飲料副産物／運動時や小腹が空いたときに スリムクッキー

**特徴** 重厚なコーヒーフレーバーと、ちょっとクセになりそうなサクホロの食感が特徴です。カフェインを多く含むため、ダイエットのお供にご活用いただけます。運動時や小腹が空いたときのオフィスの置き菓子として、最適なクッキーです。

**原材料**  
おからパウダー、バター、  
牛乳、卵、砂糖、飲料  
副産物／香料

**特定原材料等**  
乳成分、卵



## 02 液体カプセル／華やかなシーンに彩りを 彩りトッピング醤油

**特徴** ぶちっと口の中で弾ける新感覚の調味料です。刺身や豆腐、大根おろし、サラダなどに添えることで何気ない料理が一気に華やかになります。また料理に「ちょい足し」でき、かけ過ぎ防止にもなります。

**原材料**  
ピンク醤油／アルギン酸ナトリウム、乳酸カルシウム

**特定原材料等**  
小麦、大豆



## 03 酒粕／パンやクラッカー、野菜やお肉にも まるで〇〇な酒粕スプレッド

**特徴** 酒粕が半分以上入っている発酵食品主原料のスプレッド。酒粕の苦手な方にも食べていただけるよう、酒粕の風味を改変し、アルコール含有量は1%未満にしました。調味料としてもご活用いただけます。

**原材料**  
酒粕、マーガリン、砂糖、  
大豆、食用植物油脂、塩  
/ pH 調整剤

**特定原材料等**  
乳成分、大豆



## 04 きこの加工品／きこの本来の旨味と機能性を きこのお出汁

**特徴** きこの旨味をたっぷり引き出す製法により、きこの風味高いお出汁を作りました。きこの本来の旨味を十分に味わえ、ご飯にかけて生茶漬け風や、そうめん・うどんにもかけていただけます。きこの機能性成分もふんだんに含まれています。

**原材料**  
きこの、めんつゆ、酒、  
濃縮かつお節だし

**特定原材料等**  
小麦、大豆



## 05 おから加工品／健康志向の方にもおすすめ！ 雪花菜スープ ヴィシソワーズ風

**特徴** ジャガイモを使わないことで低糖質に仕上げた、ヴィシソワーズ風スープ。一般的なヴィシソワーズスープと比べて、糖質は1/5、食物繊維やたんぱく質が約2倍で、ヘルシーにお召し上がりいただけます。

**原材料**  
豆乳、おから、玉ねぎ、  
食塩、デキストリン、  
酵母エキス、香辛料

**特定原材料等**  
大豆



## 06 魚肉加工品／家飲みでのおつまみに！ かむかむチップス

**特徴** 国産（境港）のキダイ（レンコダイ）を新鮮なその日のうちに加工し、魚のうまみが詰まった、かむかむチップスを作りました。ノンフライ、グルテンフリーです。お魚プロテインが豊富です。噛めば噛むほどお魚のうまみが広がります。

**原材料**  
チーズ味：キダイ、ナチュラル  
チーズ、砂糖、塩、パセリ、ブラックペッパー

**特定原材料等**  
乳成分

