

十勝スロウフードの
牛肉パテ、からすみ

全道優秀賞に

十勝スロウフード(清水町、藤田恵社長)の「牛とろの熟成パテ」「牛肉のからすみ」が、道の今年度「北海道新技術・新製品開発賞」で、食品部門の優秀賞に選ばれた。

同賞は道内の中小企業などが開発した優れた新技術

・新製品を表彰し、新産業創出や産業の高度化を図るのが目的。

同社は提携牧場で育てた牛肉を使った非加熱の「牛とろ」が有名で、熟成パテとからすみは昨年末に発売した。牛肉をペースト状にして薫煙、乾燥、熟成して

牛とろの熟成パテ



牛肉のからすみ

瓶詰めにしたのが熟成パテで、腸詰め、薫煙、熟成したのがからすみ。

いずれも道産米の米こうじで発酵・熟成させた。とち財団開発のビート由来の天然アミノ酸ベタインも使っている。

選考委員会からは「これまでになかった新しい牛肉発酵食品」「こうじで発酵させることで肉を軟化させ、うま味を増強する技術は高度」と評価された。

同賞には他にもものづくり部門と食品部門で大賞各1社、優秀賞計4社、特別賞1社が選ばれた。

表彰式は、11月7日に札幌市内のアクセササッポロ

で開かれる「第27回北海道技術・ビジネス交流会(ビジネスEXPO)」で行われる。(眞尾敦)