

2024年11月29日

～見た目のおいしさと食感を追求～

“まぐろたたき”とその製造方法が

「令和6年度関東地方発明表彰」発明奨励賞を受賞

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、当社社員が発明した「まぐろたたき及びその製造方法」により、よりおいしく、見た目のよい冷凍まぐろたたきの安定供給を可能にしたことが評価され、公益社団法人発明協会による地方発明表彰のひとつである「令和6年度関東地方発明表彰」の発明奨励賞を、2024年11月1日（金）に受賞しました。

■ 発明の概要

冷凍まぐろたたきは、まぐろ類をペースト状に加工した冷凍食品です。商品を購入する際、消費者は色を見て食品の品質を判断する傾向が高いとされています。（※）しかし、冷凍まぐろたたきは解凍後に時間が経つと商品の退色が起こりやすいため、店頭で販売できる期間に影響する問題がありました。

そこで当社は、視覚的な赤色を保持することで商品の販売可能期間を延ばすことができ、商品価値の向上につながると考え、官能特性（視覚・食感）の数値化に成功しました。色相を数値化することで、冷凍まぐろたたきが鮮やかな赤味を持つ時に外観が良好であるとの印象を与えることを見出し、食感に関しては、粒径を数値化することで、粒の大きさが揃うと食感が優れることを発見しました。官能特性の数値化は同時に、工場での品質管理の簡略化にもつながりました。

（※）「食品色彩の科学」 著：齋藤進

■ 受賞発明

まぐろたたき及びその製造方法（特許第5698326号）

■受賞者

会社・役職名	発明者名
マルハニチロ株式会社 中央研究所 リサーチ三課 課長代理	小泉 大輔
同上 中央研究所 企画課	島田 昌彦
同上 北米事業部 すりみ課 課長役	久保 智昭
特許庁 審査第三部 生命工学 審査官補	吉岡 久史

■商品



マルハニチロはこれからも、健康価値創造と持続可能性に貢献する「食」を提供し続けることで、お客さまの豊かなくらしに貢献してまいります。

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 経営企画部

ブランドコミュニケーション・広報グループ

メール koho@maruha-nichiro.co.jp
