

報道機関 各位

公益財団法人 庄内地域産業振興センター

## 令和3年度 バイオクラスター形成促進事業 共同研究成果 新たな「たまご」ジェラートの発売

公益財団法人庄内地域産業振興センター(所在地:鶴岡市末広町3-1 理事長 皆川治)では、先導的な県内のバイオ研究機関と県内企業等との連携・共同研究の促進により、バイオ分野での新たな産業づくりを目指し、「バイオクラスター形成促進事業」を実施しております。

株式会社半澤鶏卵(本社:天童市大字高掬北2050番地、代表:半澤清彦)では、平成30年度から同事業を活用し、「米飼料鶏卵を活用した鶏卵加工品の加工過程の分析と商品開発」に関する研究開発を、慶應義塾大学先端生命科学研究所(以下、「慶大先端生命研」という。)及び山形県工業技術センター(以下、「工業技術センター」という。)と共同で取り組んでおり、この度、共同研究の成果として「たまごジェラート」の新商品『燻製たまごジェラート』、『濃厚たまごジェラート』を開発し、発売することになりました。

### 1. 共同研究成果の概要

(株)半澤鶏卵は、同事業のバイオ技術事業化促進事業(シーズ探索型)を活用して平成30年度～令和元年度までの慶大先端生命研との共同研究により、鶏への給与飼料の配合変更による鶏卵の構成成分や卵黄の色への影響について、メタボローム解析により一般の鶏卵より高い含有量の旨味成分、機能性成分等を明らかにし、米飼料鶏卵“米たま”等、美味しく構成成分に特徴のある鶏卵を開発した。<sup>(注1)</sup>

令和2年度からは、新商品開発を目的に、慶大先端生命研と工業技術センターとたまごジェラートの開発に向けた共同研究に取り組んだ。

(注1)配合飼料の主原料をトウモロコシから飼料用米へと変えた“米たま”は、旨味成分のペタイン、ウリジル酸やコリン、タウリン、オルチニン等の機能性成分が増加し、種々の生理機能が報告されているオレイン酸の含有量が市販鶏卵と比較して高いことが明らかになった。また、トウモロコシの色素成分のキサントフィルが無くなることから卵黄の色が黄色から白色に変化することが分かった。

### 【研究開発のポイント】

たまごに拘ったジェラートを開発するに当たり、燻製味のジェラートは無いとのことで、(株)半澤鶏卵の看板商品である燻製たまごの“スモッチ”のジェラート版として、工業技術センターの燻製加工技術、慶大先端生命研と工業技術センターの分析技術を活用して“米たま”を用いたジェラートの開発(原材料の加工方法・加工条件の最適化)に取り組んだ。ジェラートの製造は COZAB GELATO(山形市)に委託し、“スモッチ”同様、燻製の風味に拘って幾度も試作を繰り返し、原材料の加工方法・加工条件の最適化を図って商品化まで漕ぎ着けた。

たまごを使った商品としては稀な白い色のジェラートで、口に含むと程よい燻製の風味が薫る今までにないユニークなテイストの一品に仕上がった。たまごの持つ有効成分を損なわず、またジェラートの原料を燻製加工することにより、その原料のポリフェノールが増加することを明らかにした。

加えて、(株)半澤鶏卵の濃厚で美味しいと好評のたまご“もみじ”<sup>(注2)</sup>を使ったジェラートも試作したところ、濃厚で非常に美味しいたまごジェラートに仕上がったため、こちらも“濃厚たまごジェラート”として発売することにした。

(注2)慶大先端生命研、工業技術センターの分析により、旨味成分のウリジル酸、グアニル酸、ペタイン等が一般の卵より高濃度であり、また、抗酸化作用を持つカロテノイド色素総量が通常の市販鶏卵の約2倍である可能性が示唆された。

2. 商品名 燻製たまごゼラート（純国産鶏種さくらの米たまご使用）  
濃厚たまごゼラート（純国産鶏種もみじのたまご使用）  
（定価 税込み 486 円を予定）



3. 発売日 令和3年10月16日(土)午前10時から  
株半澤鶏卵の直営店「いでは COCCO」にて店頭販売。順次、販売店を増やすと共に、自社ホームページでインターネット販売も展開予定。
4. 開発者 株式会社 半澤鶏卵 代表取締役 半澤清彦  
〒994-0068 山形県天童市大字高掬北 2050  
電話:023-655-2556(代)／FAX:023-655-3723

「バイオクラスター形成促進事業に関するお問い合わせ先」

(公財)庄内地域産業振興センター バイオ産業推進室(鶴岡メタボロームキャンパス内)  
〒997-0052 山形県鶴岡市覚岸寺字水上 246-2  
電話:0235-29-1620(代)／FAX:0235-23-8231