



# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第30回)

爽やかな秋10月です。今年の9月は暑かったですね。昨年の日本の鳥インフルエンザの発生は、10月末でした。今年は欧米で既に鳥インフルエンザが発生しております。昨年のようにタマゴ不足にならないように祈っております。新しい食材である『熟成卵黄』について、キューピー研究所の宮本哲也氏に紹介させていただきます。

## 1. キューピーと卵黄

こんにちは。キューピー株式会社 研究開発本部の宮本哲也です。

皆さん、タマゴの卵黄は好きですか？例えば料理の上に乗っていると、見た目からもう・・・おいしそうですね。もちろん私も卵黄が大好きです。

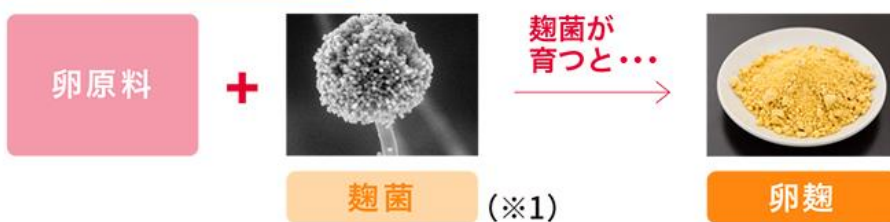
キューピーでは、マヨネーズを製造・販売した1925年から卵黄のコクとうま味に向き合い、今ではパスタソースやドレッシングなど幅広い商品を通じて、卵黄のおいしさをお届けしています。

そして最近では商品に留まらず、「卵黄のさらなるおいしさを引き出したい！」という私たちの思いから、「熟成卵黄」という素材が生まれました。

## 2. 熟成卵黄とは

熟成肉などでご存じのように、熟成させるとうま味が増しておいしくなりますよね。卵黄のさらなるおいしさを引き出す方法として、私たちも熟成に注目しました。

### 卵麴の作り方



安全に、そして安定して卵黄のおいしさを引き出すため、「麹菌(こうじきん)」という日本人になじみ深い微生物の力を借りています。

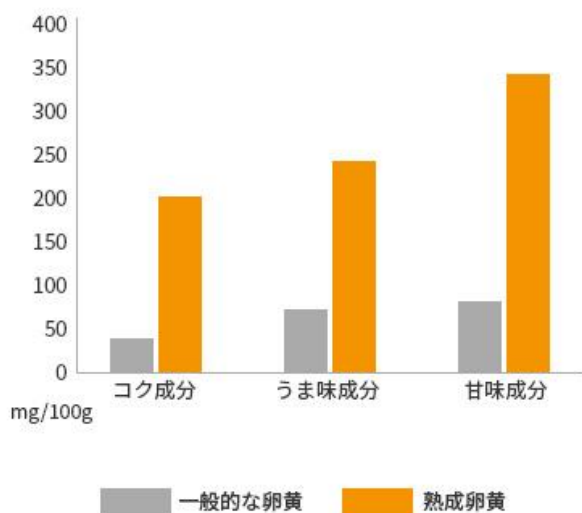
キューピーはタマゴを扱う技術を磨いてきたものの、麹菌を扱う技術はありませんでした。そこで、麹菌の専門メーカー「(株)樋口松之助商店」さんのご協力のもと4年の歳月をかけ「熟成卵黄」が完成しました。

### 熟成卵黄の作り方

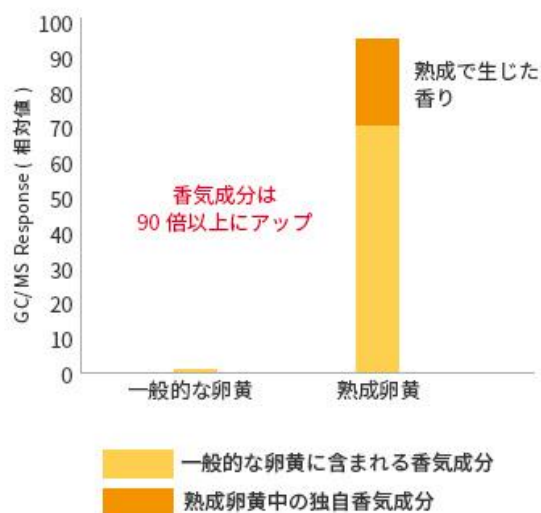


熟成卵黄は、コクやうま味に関わるアミノ酸の量が一般的な卵黄と比較して約5倍も含まれています。香りの成分もさらに増え、熟成卵黄ならではの濃厚さにつながるような香りが新たに生じています。

### 熟成卵黄と一般的な卵黄の呈味性アミノ酸の差

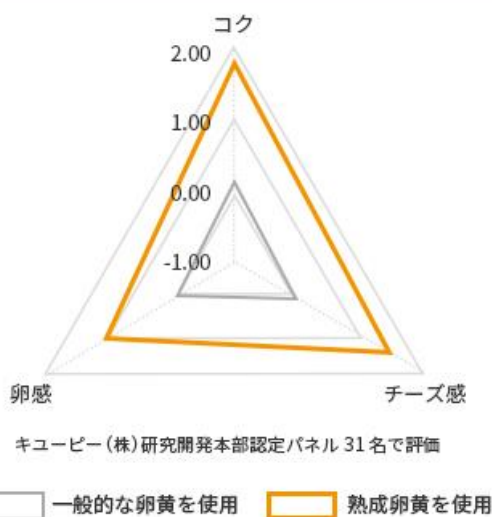


### 熟成卵黄と一般的な卵黄の香气成分の差

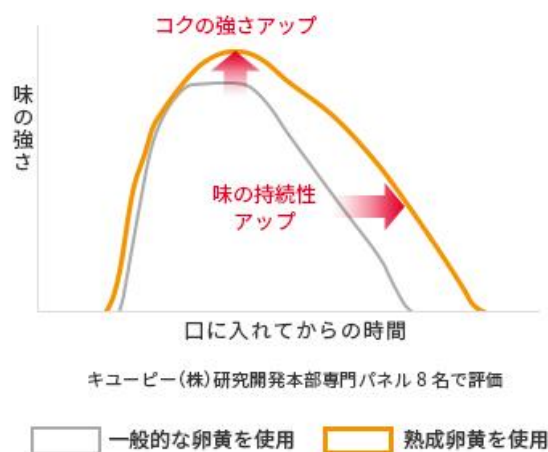


例えばカルボナーラに熟成卵黄を使うと、一般的な卵黄を使った時に比べて卵感・コク・チーズの風味が強くなり、それらが口の中に入れた直後から強く現れ、味が持続する時間も長いという評価になりました。

### 熟成卵黄と一般的な卵黄の風味の差 (カルボナーラで比較)



### 熟成卵黄と一般的な卵黄のコクの時間変化 (カルボナーラで比較)



こういった特長を活かし、熟成卵黄は[具沢山タルタル](#)、[パイザンヌサラダドレッシング](#)、[だし香る和風カルボナーラ](#)といった幅広い商品に利用されています。

熟成卵黄のおいしさの秘密や開発の道のりなど、詳しくは[研究開発本部のホームページ](#)をご覧ください。

発信元 タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子

〒173-8602 東京都板橋区加賀 1-18-1 東京家政大学板橋キャンパス

電話番号:03-3961-7046 E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp