

知って、味わって、考える 水産資源の持続的利用を目指した 焼きあご製造技術

東大の研究を産業界へつなげる「東大 TLO」の橋渡しにより、あごだしブームの火付け役として有名な「焼きあご塩らー麺たかはし」と、東大生協が実現させた特別企画。このラーメンのスープには、(株)ヒカリッチフードサイエンスと農学生命科学研究科・大西康夫教授との共同研究の成果である、焼きあご製造技術（特許出願済：特願 2023-050206、PCT/JP2024/008122）が使われています。



焼きあご本来の味わいや香りを最大限引き出し、豚のうま味でスープに厚みを持たせました。コシの強い太麺に負けない、焼きあごの力強さと、芳醇な味わい、贅沢な余韻を、お楽しみください。

2024年5月7日(火)
～
5月10日(金)

提供店舗
中央食堂、第二食堂
農学部食堂、駒場食堂1階

期間限定

焼きあごらー麺 弥生

組合会員価格 税込 ¥599 一般価格 税込 ¥665

- 焼きあごとは？
あご（トビウオ）を焼いたのちに乾燥させたものです。焼きあごから取るだしは上品な味が特徴で、近年の大ブレイクにより広く一般に知られるようになりました。
- 特許出願した焼きあご製造技術について
高級な焼きあごは未成魚が原料です。
だしに向かない脂がのった成魚からでも美味しい焼きあごだしを作ることを目指しました。
麹菌由来のタンパク質分解酵素（プロテアーゼ）を生トビウオに処理することが焼きあごだしの美味しさに良い影響を与えていることが、アミノ酸組成分析や官能評価によって推測できています。

