

手軽に摂取できる携帯型“黒りんご酢”スティックタイプ開発事業

概要

消費者のニーズに応じるべく、設備導入によるスティックタイプ包材を採用した試作及び短期生産型黒りんご酢の開発

背景・目的

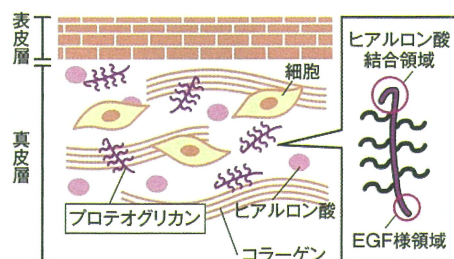
日本は、古来より醤油、味噌、酒等の有用微生物を駆使した伝統的な醸造技術により、健康な食品提供が行われることで長寿国へ成長してきた面を持つ。

大正元年に醤油味噌醸造業として創業し、昭和56年、培った醸造技術を基にりんご酢をはじめとする食酢製造の分野へ進出。今では、弊社年商の65%を支える基幹事業に成長し、「りんご酢のカネショウ」と呼ばれるまでに至った。

弊社では、近年、健康や美容面で注目されている新成分「プロテオグリカン (PG)」を配合した新商品の開発や、悪性腫瘍の増殖抑制効果を持つ「りんご酢由来抗腫瘍性多糖」を280mg/L含有する樽熟りんご酢の独自製法による生産等を行っているが、消費者のニーズとして、1日や1回の適量による効果の期待、少量での高機能化、使い切りサイズ、開けやすさ、摂取の容易さが求められていた。そこで、上記ニーズに応じるべく、本事業での設備導入によるスティックタイプ包材を採用した商品の開発を行い、また、短期生産型黒りんご酢の試作開発を実施した。

○プロテオグリカンとは

コラーゲンやヒアルロン酸と並ぶ注目の成分であり、近年、サケの鼻軟骨を原料とした抽出方法の確立により低コスト化が図られ、医療素材や美容関連の原料として期待されている。



実施内容

○スティックタイプ包材を採用した試作開発

- ◆連続運転に対応した生産ライン構築
- ◆高温帯充填への対応



スティックタイプ包材を採用した試作

○短期生産型黒りんご酢の試作開発

- ◆濃縮技術の高度化
- ◆酵母添加によるアルコール発酵促進
- ◆酢酸発酵工程の見直し
- ◆低温熟成及び最終熟成を短縮化

○PG配合試験

- ◆推奨摂取量のPGを添加
- ◆官能評価試験

○導入設備

- ◆金属検出機能付重量選別機
充填内容量の確認・把握に活用。
- ◆液体粘体充填機
アルミスティックへの封入・充填に活用。

カネショウ株式会社

代表取締役 櫛引 利貞

本 社

青森県弘前市蔵主町15-23

尾上工場

青森県平川市日沼富田30-12

TEL:0172-57-2121

企業概要：大正元年に醤油味噌醸造業として創業し、昭和56年、培った醸造技術を基にりんご酢をはじめとする食酢製造の分野へ進出。



金属検出機能付重量選別機



液体粘体充填機

本事業での成果

○スティックタイプ包材を採用した試作開発

設備導入により、連続運転に対応した生産ラインを構築し、作業効率的で高精度な定量充填が可能になり、コストダウンを達成。

○短期生産型黒りんご酢の試作開発に成功

酵母添加によるアルコール発酵促進や、酢酸発酵工程の見直し等により、短期製造法を確立。生産期間を短縮可能となった。

○PG配合による高機能化

推奨摂取量のPG配合による高機能化を果たした。

今後の展望

本事業の試作品は、美容に関心が高い30代後半からの女性をターゲットのブランドとして展開する。

大手他社競合製品と比較し、りんご酢商品としてスティックタイプで販売しているのは現状弊社のみであること、りんご最大産地の背景、新素材PG等をはじめとする機能性で優位性があり、消費者へのダイレクトセリング方式の他、Web通販での展開も検討している。

今後は、先行する「女神の林檎」スティックゼリーでの販路を基に市場調査を行い、また、本事業で得られたノウハウを投入し、他素材でのスティックゼリー等の追加開発を行う。

現在、「津軽の桃」としてJA津軽みらいと農商工連携を結んでいることから、もも酢スティックゼリー等を開発しアイテムに幅を持たせ、シリーズ展開する。



試作品 短期生産型りんご酢

