

自社開発の熟成技術による 地域産品活用型健康食品の開発

概要

ニンニクを熟成醗酵する熟成技術の他の素材への活用が主要な経営課題となっている。地域産品の梅と柑橘類を熟成加工するための専用熟成器を設置して、試作品を試験研究機関に委託して健康機能性を検証する。この事業を通じて企業基盤の強化と地域雇用の確保及び地域活性化への貢献を目指す。

取り組みのきっかけ

同社は「無添加・無加水・自己発酵」を旨とする、熟成発酵黒ニンニクの技術を有している。しかし、国産ニンニクの8割は青森県に集中しており、材料確保の地域的偏在性は高い。そのため、ニンニク熟成醗酵する熟成技術の地域産品である梅、柑橘類の熟成加工に活用することで企業基盤の強化と地域雇用の確保及び地域活性化への貢献を目指すことを計画した。

取り組みの目標

熟成黒にんにくに次ぐ第二の健康食品を事業化する中で経営理念を進化させていく。

《経営理念：（現状）私達は「無添加・無加水・自己発酵」の熟成黒にんにくを通じて皆さまに大切な健康をお届けします。》

（将来への進化）「私達は「無添加・無加水・自己発酵」の熟成醗酵技術を通じて皆さまに大切な健康をお届けします」

〈現在の経営理念〉



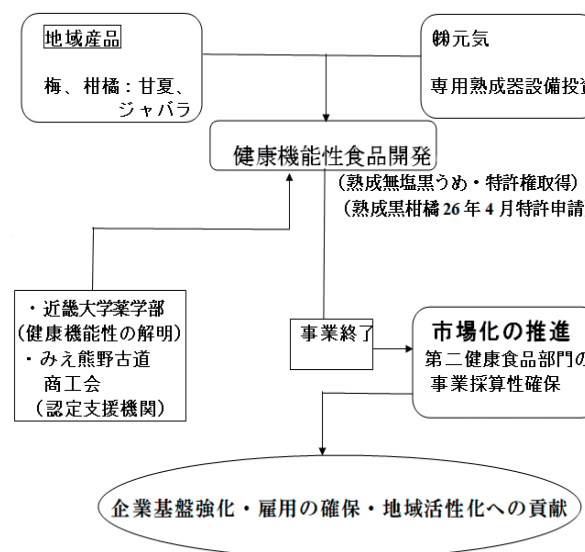
熟成黒ニンニクの製造販売で企業成長を推進してきたが、これに続く第二の健康食品の柱として熟成無塩黒うめ・熟成黒柑橘を軌道に乗せる。

〈補助事業終了後5年間の事業化スケジュール〉

	経過年数				
	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
ジャバラ熟成物 本格生産	4 t	6 t	10 t	15 t	25 t
ジャバラ売上高	12000千円	18000千円	30000千円	45000千円	75000千円
黒うめ売上高	0	1700千円	1700千円	5100千円	6375千円

取り組みの内容

〈熟成技術による 地域産品活用型健康食品の開発（概要図）〉



〈試作開発事業の実施〉

1. 熟成器設置

低温型熟成器 2 式設置。

2. 試作品開発

じゃばら及び生梅の熟成を開始し、温度・湿度管理を行い熟成を継続し、じゃばらのペーストの試作品を開発した。

しかし、生梅については、水分調整と湿度管理の不具合より多乾燥化を生じペースト状にすることが出来ず失敗に終わってしまった。

醗酵熟成じゃばらは業者に発注して熟成じゃばらペースト、5 g 分包を44,789包作成し、顧客等へ無償供与を行い評価を受けた。

〈低温型熟成器（2式）〉



株式会社元氣

代表取締役 濱野 濱助

所在地：三重県北牟婁郡紀北町海山区河内 2 番地 1

連絡先：TEL 0597-35-0229 FAX 0597-35-1229

E-mail：di7njder@za.ztv.ne.jp

URL：http://www.genki-kun.jp

企業情報

従業員数：27 名

資本金：3,500 万円

業 種：食品製造業

特 色：「無添加・無加水・自己発酵」の熟成黒にんにくの製造・卸、製薬会社等との商品開発共同作業を行う健康食品製造業。

【じゃばら商品】

〈熟成じゃばら〉



〈じゃばらペースト〉



〈じゃばら分包〉



取り組みの成果

各供与先や消費者からの評価を、同社として下記のとおり総括、今後の市場化や設置設備の有効活用を推進していくこととした。

〈熟成じゃばらペースト及びアルミ分包の評価総括〉

評価項目	配布先及び消費者の意見	韓元気の評価	今後の方針
1・味	熟成じゃばら単体では酸っぱい	各社、消費者の貴重な意見を参考に	甘味の付加の研究 他のペーストとの融合
2・素材の形状	ペースト状だけでは商品化が困難な食品分野がある	パウダー化を提案していただいたことは有り難い	ペーストとパウダーの二本柱を検討していく
3・商品の形状	アルミ分包は有力な先発メーカーがある	差別化をいかに出せるかの戦略を考える	瓶詰等も視野に入れる
4・食品の範囲	新素材の活用は菓子類、食卓系、つまみ系、冷凍系等多岐にわたる	食品販売の最前線の貴重な意見をいただいた	食品素材提供者との連携と展開を常に考慮する
5・価格	市場化の重要な要因となる	今回は価格より素材の評価が中心となった	原価計算と価格競争力を十分に検討して市場化を図る
6・行政施策との連携	地域産品支援や農工商連携施策の活用	産地表示の関心が高まるなかで重要な課題	施策の有効活用も図りながら市場化を進める
7・健康機能性	消費者の関心、要望はますます高まっている	種々の食品分野での関心の高さを再度認識	更に健康機能性を追求して関係者に情報提供を行う

