

濱田酒造株式会社

平成 25 年度 補正予算事業

亜臨界水処理技術を活用した 新規健康飲料とキャラメル風味芋焼酎の開発

バイオ技術を用いる芋焼酎は、通常蒸したサツマイモを使用するが、新規技術である高温・高圧下で強力な反応・分解を起こす亜臨界水処理技術を原料処理に活用することにより、新規健康飲料とキャラメル風味芋焼酎を開発し、事業拡大を目指す。



亜臨界水処理装置

事業のきっかけと目的

Motivation

高齢化社会に伴い、高血圧と、関連の疾病の医療費が増大している。サツマイモや米麹に含まれる成分の中には血圧降下作用がある。また、最近では発酵食品が見直され、甘酒が人気となっている。亜臨界水処理技術と当社のバイオ技術（製麹、発酵技術など）を組み合わせ、甘酒風健康飲料やキャラメル風味芋焼酎を開発し、一層の売上拡大と高齢化社会への対応を図る。

事業の取り組み内容と成果

Progress

亜臨界水処理したサツマイモペーストを使い、芋甘酒風発酵健康飲料の製造条件などを決定し、試作した。成分分析の結果、各種アミノ酸、クエン酸、GABAなどの機能性成分に加え、亜臨界水処理によって機能性成分HMFの含有量が22倍に増加したことが分かった。また、亜臨界水処理技術を活用してキャラメルの様な風味をもつ特徴的な酒質の芋焼酎の開発に成功した。

濱田酒造株式会社の思い



新商品の開発、市場への導入は企業の活性化、成長、将来価値の創造に重要です。今後、酒類市場は少子高齢化による飲酒人口減が予測され、酒類以外の当社技術を生かした食品の開発も重要な課題です。亜臨界水処理技術と当社のバイオ技術を組み合わせ、シニア層向けの新たな健康飲料と、女性をターゲットとした従来にないキャラメル風味芋焼酎を開発し、売り上げ拡大、高齢化社会への対応を図ります。



処理前後のサツマイモペースト



試作品：健康飲料



試作品：芋焼酎

事業化に向けての今後の取り組み

Future

キャラメル風味を付与した原料サツマイモを調製するために、亜臨界水処理装置の加熱、加圧、検体流量など処理条件の最適化を継続実施する。健康飲料は、機能性や風味的に現状として良好なものが出来ているが、売れる商品としての販売戦略を十分に検討する必要がある。焼酎は、仕込み配合や仕込み方法、蒸留方法の詳細な継続検証を行う必要がある。



企業の生い立ち

当社は創業明治元年（1868年）の本格焼酎メーカーである。微生物である麹菌、酵母を用いて原料を製麹・発酵させ、もろみを蒸留し、本格焼酎を製造している。また、蔵（工場）は 伝統の蔵「伝兵衛蔵」、革新の蔵「傳藏院蔵」、継承の蔵「薩摩金山蔵」の3つがあり、それぞれの蔵の特徴を生かした商品を販売している。



社屋外観

事業者	濱田酒造株式会社
代表者	濱田 雄一郎
設立年月日	昭和26年7月9日
所在地等	〒896-0046 いちき串木野市西薩町17-7 TEL 0996-33-5222 FAX 0996-33-5811 E-mail info@hamadasyuzou.co.jp URL http://www.hamadasyuzou.co.jp/
事業の種類	ものづくり技術
資本金額	3,000万円
従業員数	308名
業種	食料品製造業