

福山黒酢株式会社

平成 25 年度 補正予算事業

紅麹のコレステロール低下作用を用いた黒酢加工品の開発

紅麹のコレステロールを低下させる効果と、鹿児島の伝統的壺造り黒酢を合わせた黒酢加工食品を開発するため、活性成分であるモノコリンKを高含有した紅麹の試作開発及び生産設備の構築を行う。



紅麹黒酢

事業のきっかけと目的

Motivation

紅麹は、沖縄県の特産品である「豆腐よう」の製造に使用される紅色の麹であり、古くから中国や台湾では紅酒や老酒などの原料や漢方薬に利用されている。近年、紅麹菌によって生産されるモノコリンKにコレステロール低下作用があることがわかった。菌が生産する赤色色素も天然着色料として注目されており、視覚的にも新感覚の食品の開発が期待できる。

事業の取り組み内容と成果

Progress

モノコリンKを多く含む紅麹株を選抜して、モノコリンKを高含有した紅麹の生産技術の開発に取り組んだ。結果、量産化に成功し、最大で月産15kgの生産が可能となった。ただし、手間がかかるため、製麹装置で生産試験を行い、生産技術の高度化を進めている。また、紅麹と黒酢を使用し、「紅麹黒酢」「紅麹黒酢ドレッシング」「紅麹黒酢だれ」の開発を行った。

福山黒酢株式会社の思い



高齢化社会を背景に、心筋梗塞や脳卒中などの病が多い現場があります。それらの危険因子は、肥満、糖尿、高血圧、高コレステロールなど。紅麹黒酢は、黒酢の血糖値上昇抑制効果や血圧降下作用と、紅麹のコレステロール低下作用を併せ持つ機能性食品として開発しました。鹿児島伝統の壺造り黒酢で健康的な生活をお客様に届けたいと考えています。



加熱殺菌機



分析機器



企業外観

事業化に向けての今後の取り組み

Future

本年から販売を開始した。今後は臨床試験データを取得し、それをもとに消費者庁から機能性表示食品の許可を受け、コレステロールを低下させる食品であることをラベルや販促活動においてPRしていきたい。また、紅麹はアジア地域において、漢方薬や紹興酒にも使用されており、認知度があるので、インバウンド向け商品としての展開も進めていく。



企業の生い立ち

福山黒酢は健康に役立つ美味しい黒酢を造るために伝統製法を守りつつ、常に革新的な黒酢の開発に取り組んできた。特産品コンクールや調味料選手権など、数々のコンクールにて受賞。また、平成17年には、その黒酢を全ての料理に使った日本初の黒酢専門レストランをオープンし、年間20万人のお客様にご来店いただいている。



代表取締役 津曲泰作

事業者	福山黒酢株式会社
代表者	代表取締役 津曲 泰作
設立年月日	平成15年4月22日
所在地等	〒899-4501 霧島市福山町福山2888番地 TEL 099-218-8345 FAX 099-220-8546 E-mail info@kakuida.com URL http://www.kakuida.com/
事業の種類	ものづくり技術
資本金額	1,000万円
従業員数	128名
業種	食料品製造業