

ヘリオス酒造株式会社 沖縄県産紅いも焼酎の副産物を 活用した健康食品の開発



代表取締役 松田 亮

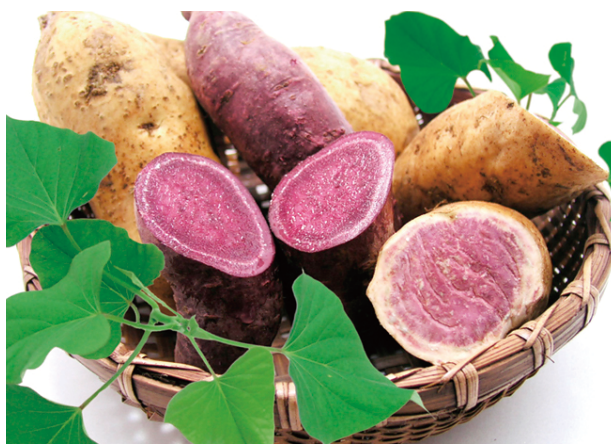
Background

経緯

当社は名護市に本社を置き、泡盛の製造を事業の中心としているが、県内では唯一、紅いもを材料とする「紅いも焼酎」の製造・販売も行っている。

琉球の酒文化には「芋原料の酒」もあったとのこと。中国から琉球に唐芋として伝わったり、食糧危機に強い救荒植物として琉球で広く栽培され、琉球芋として薩摩に伝わり、芋焼酎が起り、さつま芋として全国に広がった。

とりわけ地域資源である県産紅いもで「紅いも焼酎」を製造し、一方で、紅いも焼酎の製造工程では紅いも蒸留粕という、ポリフェノールを多く含む副産物が出る。この有効成分を活用して「紅いももろみ酢」を作るというアイデアが生まれ、その実現のためにもものづくり補助金を活用させていただいた。



原料は県産紅いも

Content

事業内容

広く知られているように、泡盛の製造工程でできる副産物を使って健康飲料のもろみ酢を作ることができる。当社でもそのようにしてもろみ酢を製造している。その技術も利用して紅いももろみ酢の開発に取り組んだ。

しかし、紅いも蒸留粕は泡盛蒸留粕と比べると繊維質が多いため、濾過に手間ひまがかかる。それをどうするかが開発にあたって一番苦心した点だった。結局

当社独自の新しい濾過技術を開発することで、この課題をクリアすることができた。また、栄養分と味を濃縮する工夫も必要だったため、設備投資を行って「紅いももろみ酢濃縮機」なども導入した。

Result

成果

泡盛の製造工程で出る副産物を原料とするもろみ酢は、人体の新陳代謝を活性にするクエン酸やアミノ酸などの有効成分を多く含んでいる。一方紅いももろみ酢は、これらに加えて抗酸化作用のある紅色のポリフェノールや食物繊維を豊富に含む。しかも紅いもの赤い色素は太陽光でもなかなか退色しないことから、ポリフェノールの抗酸化力の高さが知れる。さらに相乗効果のあるビタミンも加え、栄養機能性食品として作り上げた。

風味の面から見ても、いも特有の優しい甘さが残って大変飲みやすく、飲み続けやすいという利点もある。栄養面や続けやすさなど、付加価値の高い製品を開発できた。



左から2番目が紅いももろみ酢

Outlook

今後の展望

栄養機能食品である紅いももろみ酢の販売拡大を目指して、当社では平成28年初頭から通販による販売を開始している。

データ

■代表者名／代表取締役 松田 亮
■設立年／昭和36年
■所在地／〒905-0024 沖縄県名護市許田405
■電話番号／0980-52-3372
■FAX／0980-52-0878

■U R L／<http://www.helios-syuzo.co.jp/>
■資本金／9,000万円
■従業員数／70人
■業 種／酒造業