

油脂分80%・カロリー40%カット、食物繊維・ミネラル 2倍の健康に配慮した画期的なごま製品の開発

概要

最新モデル機器と新たな製法の導入により、高度生産システムの構築を図り、画期的なごま製品「ヘルシーセサミ」を開発。

▼ 取り組みのきっかけ ▲

同社は130年以上の歴史がある、ごまのメーカーでありごまの専門企業として培った技術力を活かし、特に品質に関しては残留農薬の自社分析体制をはじめ、一歩先を見据えて取り組んでいる。

このような中、ある取引先から「油脂分が低減されたごま素材の要望」があったことが発端となった。

ごまにもともと含まれる油分を減らすことで新たなごまの可能性を引き出せると判断し画期的なごま製品「ヘルシーセサミ」の開発に取り組んだ。

▼ 取り組みの目標 ▲

ごまの油分を80%カットすることにより、カロリーを40%減らし、食物繊維・カルシウム・タンパク質を2倍にしたごま製品を製造することを目標とした。

▼ 取り組みの内容 ▲

三重郡菰野町の竹成工場に必要な機械装置を導入して、原料投入から製品であるヘルシーセサミになるまで連続運転で製造し、量産できるラインを構築した。



竹成工場

九鬼産業株式会社

代表取締役社長 田中 啓之

所在地：〒510-0059 四日市市尾上町11番地

連絡先：TEL 059-396-1100 FAX 059-396-1118

E-mail：kkaihatu@kuki-info.co.jp

URL：https://www.kuki-info.co.jp/

企業情報

従業員数：204人

資本金：6,000万円

立：昭和26年1月10日

種：食料品製造業

色：明治19年来ごま油を搾り続けているごまの総合メーカー。「品質基準に関する国際規格ISO9001」や「食品安全の国際規格FSSC2200」をごま業界で初取得。

▼ 取り組みの成果 ▲

本事業で様々な機械装置を導入することで、健康ごま製品「ヘルシーセサミ」の製造が可能となった。本事業の目標値（油脂分80%・カロリー40%カット、食物繊維・ミネラル2倍）をほぼ達成した健康に配慮した画期的なごま製品の製造が実現でき、今後消費者ニーズに应运っていく計画である。

同社のこれまで培ってきた技術を駆使し、何度も実験、検証し最適な機械設備を導入したこと、その

機械設備を使い各自担当者が来て計画的に実験、試験稼働を繰り返し行うなど全社一丸となって対応したことが今回の成果に結びついたものである。

▼ 開発製品・技術等のアピール ▲

「ヘルシーセサミ」はより低カロリー、低脂肪で、食物繊維やミネラル、タンパク質が豊富な、これまでにない製品である。

▼ 今後の展望 ▲

すでにごまを使った食品メーカーは多いが、低カロリー低脂肪でパウダー状になっている「ヘルシーセサミパウダー」を使用すれば、配合や融合がしやすく商品の開発が広がる素材になるため、シリアルメーカー、粉末スープ・即席麺メーカー、製菓・製パンメーカー、その他健康系ドリンクメーカーなど他多方面の分野で使用されることが期待できる。

同社は、数少ないごま製品の総合メーカーである。ごまに関する様々な成分・機能研究、加工技術、用途開発など、この分野では他社に先駆けて進化成長している。

海外市場にも視野に入れ、更なる飛躍が期待できる。人材活用面でも若手を開発の主軸にもっていくなど、社内の人材育成にも熱心で、老舗であっても革新を続ける企業である。



九鬼 ヘルシーセサミ レギュラー/パウダー

製菓・製パンに!

非常に細かくサラサラな
パウダータイプ

飲料にも

食感の残る粗粒砕
レギュラータイプ

黒ごまカロン

油分をカットした、新しい胡麻素材です!