

鳴門産わかめのメカブ部位を活用した 乾燥メカブの開発事業

水揚げ直後の鮮度の高い鳴門産わかめのメカブ部位を、独自の温度・湿度（蒸し）設定と時間管理の加工ノウハウにより、メカブのもつ食物繊維の栄養価を可能な限り維持した状態の乾燥メカブの開発、製造、販売に取り組む。



導入設備：X線選別機(左)とメカブ洗浄機

事業のきっかけや目的

当社は、自然食品の栄養価を摂取しやすい形に加工して提供することで売上を拡大してきた。塩蔵やカットわかめの他、免疫力の増強や腸内環境の整備に有効な食物繊維が含まれている、メカブ部位を冷凍した商品が好調である。しかしながらメカブは、冷凍状態においても劣化が進行することから、保存や販売期間も限定的である。水揚げ直後の鮮度の高いわかめのメカブの部位に独自ノウハウを活用した加工を施し、ワカメのメカブ部位に含まれる食物繊維（炭水化物）の栄養価を維持したまま長期間保存し、簡単に摂取が可能な乾燥メカブの開発、製造、販売に取り組んだ。他社にない独自性・独創性を発揮し、品質管理の徹底による鳴門産ワカメのブランド力強化、鳴門水域の漁場の活性化に寄与することを目的とした。

事業の取組み内容と成果

水揚げ直後の鮮度の高い鳴門産わかめのメカブ部位を、独自の温度・湿度（蒸し）設定と時間管理の加工ノウハウにより、メカブのもつ食物繊維の栄養価を可能な限り維持した状態の乾燥メカブの開発に取り組んだ。既存機械装置の改良による乾燥加工工程の効率化と、新規機械装置導入による製品選別工程の効率化に取り組み、製造ラインが構築できた。拡販に向けた各取引先に向けた量産サンプル作成に着手している。



メカブ洗浄風景



X線選別風景



製品例

今後の取組み

食料品製造業者や食料品小売業者への販路開拓を行う。すでに大手食料品製造業者からの引き合いがあり、食料品小売大手企業からも特産品用の商品として、パック品の規格要請を受けている。テストマーケティング調査後に規格を確定させ、量産品として拡販させていく。



事業者 株式会社マリンアルゴ
 代表者 代表取締役社長 花面 崇保
 設立年月日 昭和58年3月
 所在地等 〒772-0011
 徳島県鳴門市撫養町
 大桑島字湊岩浜51-12
 TEL 088-685-7733
 FAX 088-686-8415
 事業の種類 革新的サービス
 資本金額 5,250万円
 従業員数 19名
 業 種 食料品製造業