



奈良式柿渋の量産化による競争力の強化

■ 事業のきっかけ・背景

従来の「柿渋」は、不純物や製造中に生じる酸化等で性質が変化してしまい、品質・供給の安定した製品が存在していなかった。その為、含有量が0.05%程度でも柿渋配合をうたえてしまい、「柿渋」が注目されてはいるが、柿渋製造業者はその恩恵をほぼ受けていない現状であった。

奈良県が特許を保有する「奈良式柿渋」は抽出時の工夫により高純度・高品質の柿渋製造が可能となる為、柿渋製品の乏しい、化粧品・サプリメント分野への参入が可能と考え、本事業で奈良式柿渋の量産体制の構築と製造工程中の酸化反応を抑える研究を目標とした。

■ 事業の概要・成果

本事業においては遠心分離機・ドラム式乾燥機・粉碎機・真空機など、製造各工程に大型機を導入し、専門家の指導の元、製造工程の最適化を行った。

量産化における課題の中で最大のボトルネックは洗浄工程であったが、遠心分離機の導入により処理量が約3倍になり、作業時間の短縮によって製造中の酸化も抑止できた。また、ドラム式乾燥機・粉碎機・真空機で粉末化したものを保存することにより、保管時の性質変化の防止、保管場所や製品化時の効率化が実現した。



今後の方針、次の目標など

近年、柿渋はその含有成分による消臭効果や抗菌力などが注目されています。柿専門業者として、高品質・高純度の柿渋を安定供給すべく研究開発を継続するなかで、新たな有効成分等の発見もあり、自社栽培の敷地拡大など、生産体制も強化しています。

「柿をステキな果物に」「柿を科学する」をスローガンに、果物としての「柿」そのもののイメージアップ、地元産地のアピール、海外展開を踏まえた「柿」のグローバル化を目標に、地域に必要とされる企業を目指します。



代表取締役 石井 和弘

企業概要



代 表 者 名	代表取締役 石井 和弘
設 立 年	1984年4月
所 在 地	〒638-0657 奈良県五條市西吉野町ハツ川458
T E L	0747-34-0518
F A X	0747-34-0508
ホームページ	https://a-kaki.com/
資 本 金	2,000万円
従 業 員 数	40名
事 業 内 容	柿の和洋菓子・加工品 製造販売



当社は1965年創業以来、奈良吉野産の柿を使った和洋スイーツの生産・販売を行っている。「柿の専門おいしい」として主要駅・百貨店などに直営店を展開。各メディアでの紹介や、ネット販売においてはフルーツ部門1位、日本ギフト大賞受賞など、高い評価を獲得している。

近年は柿のブランド化の一助となるよう、食品や化粧品原料に使用できる高品質・高純度柿渋の研究開発・製造をはじめとする食品以外も含めた柿製品全般の開発に尽力している。