



体の中からキレイにする黒酢 および黒酢加工品の開発

平成24年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

特許申請中の技術を活用し、鹿児島に伝わる壺造りの黒酢製法での実用化試験を実施し、美肌アミノ酸を高含有した黒酢醸造に成功した。さらに「食べる黒酢」シリーズとして黒酢加工食品の開発を行い、商品化に至った。具体的には、①美肌効果のある黒酢飲料の開発、②黒酢加工品の開発を中心テーマに据え実施した。黒酢飲料の開発は、美肌効果のあるD-アミノ酸高含有黒酢について、特定の乳酸菌を利用した醸造技術（特許申請中）により開発を行った。黒酢仕込み工程で、D-アミノ酸を高生産する乳酸菌を添加し、半年間醸造した後にD-アミノ酸の含有量を分析した。その結果、従来法で醸造した黒酢と比較してD-アミノ酸を増やすことに成功した。また、「食べる黒酢」の姉妹品として、浜納豆やもろみを原料に使用した食べる黒酢と、黒酢ステーキソース、黒酢餡、発酵辛味調味料（タバスコ風）の計4種類の試作開発を行い、黒酢ステーキソース、発酵辛味調味料（黒ズコ）、食べるもろみ黒酢の商品化に成功した。

黒ズコ
発酵辛味調味料
(タバスコ風)

黒酢わさび
ステーキソース



食べるもろみ黒酢



技術開発や課題解決への取り組み

美肌効果のある黒酢飲料の開発については、美肌に効果がある D- アミノ酸と 5- アミノレブリン酸 (5-ALA) の含有量をも高める醸造法の開発を専門家の技術指導のもと行った。具体的には、ワイン酵母やビール酵母、清酒酵母、焼酎酵母等から 5-ALA を高生産する酵母の選抜を行った。その結果、酵母が 5-ALA を資化（減らす）することが判明した。酵母による 5-ALA の高生産は難しいという結論に至った。そこで、美肌効果のある D- アミノ酸を中心に研究開発を進めた。

黒酢加工品の開発については、当社が開発した「食べる黒酢」の姉妹品として、浜納豆やもろみを原料に使用した食べる黒酢と、黒酢ステーキソース、黒酢餡、発酵辛味調味料の計 4 種類の試作を行った。



煮練機



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	平成15年4月
所在地等	〒899-4501 霧島市福山町福山2888 TEL: 099-218-8345 FAX: 099-220-8546 E-mail: info@kakuida.com http://www.kakuida.com/
事業区分	ものづくり技術
資本金額	1,000万円
従業員数	108人
業 種	食料品製造業

福山黒酢株式会社の

生魂
いっただまし

代表取締役
津曲 泰作



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

美容ドリンク市場は、アンチエイジング意識の高まりや、“内外美容”の概念の浸透などから、ここ数年順調に拡大しており、中でも市場規模が最も大きいのは「美肌」である。このような背景から、美肌アミノ酸である D- アミノ酸と 5- アミノレブリン酸 (5-ALA) に着目した黒酢の開発並びに黒酢は飲料という概念を覆し、サラダや料理に使用する調味料として「食べる黒酢」というニッチ分野を開拓する必要がある。

今後の取り組みは？

現在の黒酢飲料のターゲットは、健康志向の高い中高年層に限られるが、黒酢ドレッシングや黒酢ポン酢、黒酢を使用した調味料などの黒酢加工品は、一般女性にまで市場を広げることが期待できる。当社においても黒酢加工品の売り上げは、全体的に大きな割合を占めるようになってきている。本事業で開発した「食べる黒酢」をシリーズ化し事業展開を図っていきたい。