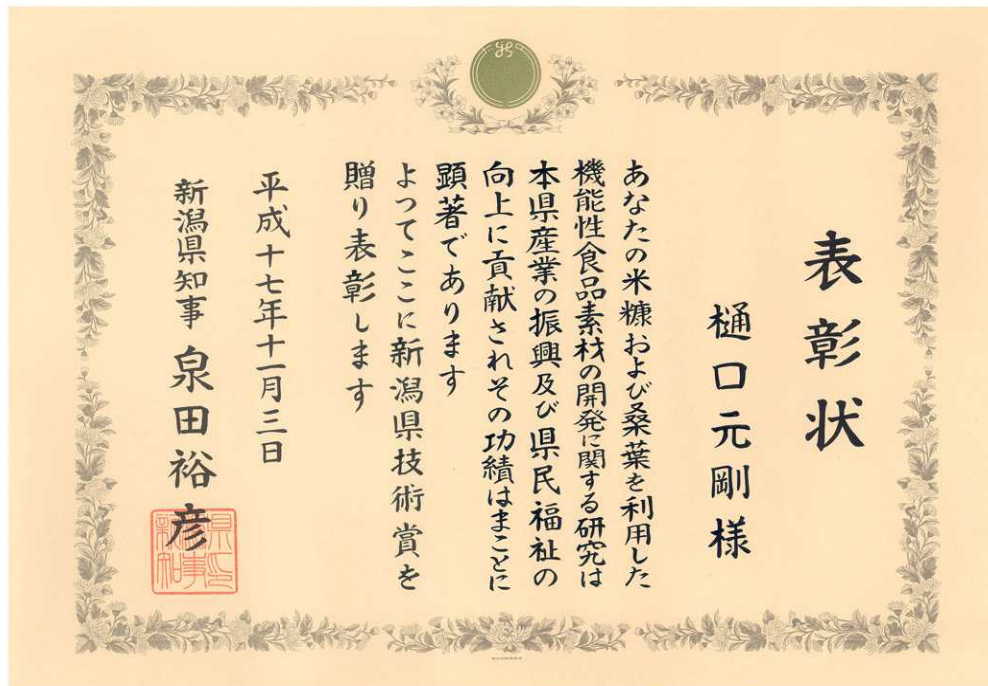




弊社・代表取締役社長 樋口 元剛(ひぐち げんごう)が昨日県庁にて行なわれました、「平成17年度新潟県知事表彰」にて「技術賞」を受賞致しました。受賞対象になりました研究題目は「米糠および桑葉を利用した機能性食品素材の開発」です。別紙に弊社・樋口社長のコメントを記載致します。宜しく願い申し上げます。



会社紹介

たいまつ食品株式会社の樋口元剛でございます。

このたびは、新潟県技術賞を頂戴致しまして、大変うれしく思っております。

併せて、今回の製品開発に御指導、御協力頂きました皆様には

大変感謝をしております。有難うございました。

これを機会に微力ではございますが、弊社周辺地域をはじめ県内食品産業活性化の一助になることが出来ればと考えております。

弊社は、村松町に本社を置く、お餅のメーカーでございます。

明治30年に地元村松町で米穀販売業を始め、昭和35年には農閑期のつらい出稼ぎを少しでも解消したいということから、冬の期間に餅の製造販売を開始しました。

昭和46年には容器包装詰のお鏡餅を開発し、翌年昭和47年には「日本鏡餅組合」を創設、組合員様に容器包装鏡餅の製造技術を公開し、市場の形成に努力致しました。

その後、生切り餅の無菌化包装、デザート・飲料製品、無菌化米飯、発芽玄米・発芽玄米粥の開発・製造・販売を進め、現在に至っております。

また、弊社は昔から地元農家の皆様と強い結び付きがございまして、現在では地元で収穫された「もち米」を使用した「村松育ち」という商品も開発・販売し、村松町を全国に発信しております。

取り組んだ動機

少子・高齢社会が叫ばれて、数年経過致しましたが、弊社が事業を営んでおります、餅業界におきましても、他の業界と同様、今後予想される市場規模縮小に対する手立てに日々検討を重ねておるところでございます。

このような環境の中で、「地元密着」・「資源の有効利用」・「付加価値の創造」をキーワードに多角的に検討し、現在では「GABA高含有・米胚芽発酵エキス」と「桑の葉」の2種類を事業として行っております。

GABAについて

「GABA高含有・米胚芽発酵エキス」は、玄米を精米する時に除去される米糠から米胚芽を取り出し、これを利用してGABA(ガンマ-アミノ酪酸)を富化させた米胚芽のエキスでございます。学会等では血圧の安定化やリラックス効果等、様々な効果が発表されている素材でございます。弊社におきましても、新潟薬科大学様と共同研究を行い、今年3月に行なわれました日本薬学会にて「血圧上昇抑制効果」について発表に及んでおります。また現在も継続的に共同研究を進めておりますが、高齢社会での貢献も期待が出来るものと考えております。

現在は食品メーカー様向けの液体・粉末の製品を展開しておりますが、自社商品ではサプリメントや、発芽玄米のお粥に使用しており、お客様から御好評を頂いております。

桑の葉について

弊社では以前、「青刈り稲」の有効利用の観点から「稲茶」を開発し、販売しておりましたがこの時の加工技術が、現在の桑の葉加工に役立っております。現在特許を出願中であり、食後血糖値の上昇抑制効果がある成分DNJ「デオキシノジリマイシン」をわずか1割程度の減少に留めることに成功しております。

現在、県内の食品メーカー様に食品素材としてご案内しておりますが、市販品としては「越の桑の葉茶」、「越の桑抹茶」としてテストマーケットレベルで販売を行っております。また桑の葉の機能性に付きましても、GABA同様、新潟薬科大学様等と共同で、研究を進めておるところでございます。

機能性の評価研究、テストマーケット、そして食品メーカー様のご意見等、総合的に検討を加え、今後の戦略を具体化して参りたいと思っております。

むすび

弊社の業態におきましては、機能性素材は初めての取り組みであり、販売ルートの開拓や末端のお客様にどのような形でアプローチするかが、非常に重要なポイントとなって参ります。市場のニーズに合った、お客様に喜んで頂ける商品開発と商品アピールの方法を検討し今後の需要を掘り起こして行きたいと考える所存でございます。

宜しく願い申し上げます。

以上

<お問い合わせ先>

たいまつ食品株式会社

TEL: 0250-58-6135(代)