

❗ 魚醤油『いしり』の減塩処理加工技術を開発

遊離アミノ酸などの**栄養成分**や抗酸化性、血圧上昇抑制効果などの**機能性成分**を豊富に含む機能性食品、**魚醤油**『いしり』の塩分を取り除いた調味料の開発に成功。

本業の動向について

日本酒の製造販売を主要業としている。

日本国内での日本酒販売量は若干減少したものの、海外での販売が増加したために、前年並みを確保出来ている。国内の日本酒離れは底を打ったと受け止めている。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

石川県工業試験場

所在地

石川県金沢市鞍月2丁目1番地

連携内容

魚醤油(いしり)の減塩処理加工技術の開発

連携した動機やきっかけ

石川県立大学から入社した女性社員を、将来のヒントになればと、魚醤油『いしり』の機能性を研究する石川県立大学へ、研究生として派遣したことに端を発している。

連携の効果

石川県立大学のみならず、石川県工業試験場へも研究開発の場を広げ、8年強の期間を要したが2010年10月に調味料として商品化することに成功したこと。また、研究過程では『いしり』を減塩処理した後、顆粒状にすることにも成功したことにより、利用範囲が更に広がったことなど。

連携して最も効果のあったこと

長い年月にわたる研究の末に、魚醤油の減塩処理技術を確立でき、顆粒状にすることにも成功したこと。その結果、旨味をしっかりと感じ取ることの出来る商品が完成したこと。

連携して最も困難だったこと

長い年月をかけて研究・開発に取り組む間には、研究社員の退職も経験した。そのような事態が起きた際

の人員確保には大変な困難を伴った。そのような時にも、大学との良い関係を築いたことにより、引き継ぐことの出来る人材を紹介していただき研究を継続することができる。

連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては、社員が頻繁に試験場へ通い試験・研究を行ったが、大変熱心に高いレベルの技術指導を頂いたこと。中小企業が独自で持つことが困難な高価な機材を活用して研究を行うことができたことなど。

デメリットとしては今のところ感じたことはない。

連携に際しての注意、アドバイスなど

商品が完成したばかりで事業として成功するかどうか分からないので、まだ何も言えない。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

支援を受けたからといって製品開発に成功する保証はないため、支援ばかりを望むわけにはいかないと考えている。

会社概要

設 立 : 平成6年6月

資 本 金 : 1,000万円

従業員数 : 25名

U R L : <http://www.tengumai.co.jp/>