

❗ 紫黒米から生まれた『古代米のお酢』の開発

伝統の酢造りから自然に生み出されたルビー色の紫黒米だけで作られたお酢を開発。他にも料理酢、飲む果実酢、ドレッシング等ネット販売している。

本業の動向について

食品製造業を主要業とする。
業況的にはリーマンショック等にそれほど左右されておらず横ばいである。

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

あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

所在地

愛知県名古屋市西区新福寺町2丁目1番の1

連携内容

紫黒米(古代米)を用いた機能性米酢(発酵食品)の開発。

連携した動機やきっかけ

食酢は愛知県が伝統的に大きなシェアを持ち、技術的にも高い蓄積がある分野で、地産古代米である紫黒米(稲の原種でとても繊細なので収穫までは大変な苦労がある)を原料にして古代米ならではの色調(古代米の自然な赤色)、性質(鉄、カルシウム、ビタミンが豊富でワインと同程度のポリフェノールを含有)をいかし、消費者が、健康食品、健康飲料に目を向けているので、紫黒米を原料として使用すれば、体に良いお酢を作れるのではないかと、開発にいたる。独立法人産業技術総合研究所によって血圧上昇抑制効果も確認された。伝統の酢造り『静置発酵法』から鮮やかなルビー色を生み出し、この色は醸造の過程(醸造1ヵ月、発酵最低3ヶ月)において自然に色付いたもので、こうした技術により、古代米のお酢を作り出すことができました。

連携の効果

技術について平成18年5月報道発表、テレビ、新聞で大きく取り上げられ、お客様から注文を受けるなど効果はあった。

連携して最も効果のあったこと

販売につながったこと。

連携して最も困難だったこと

特にありません。反対に技術センターの方は本当によくやってくれたと感じている。

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、公の機関なので信用力がアップした。デメリットとしては遅い。タイムリーさが無い。行政の部分なので仕方が無いが予算が付いてからしか動いてくれないので収穫時期を過ぎると翌年になってしまう。

連携に際しての注意、アドバイスなど

常に連携をとって意思の疎通を図る。意思の疎通を図っていれば、自社の仕事内容にも先生方に理解してもらえ、先生方からこれまでの提案などをしてきてくれる。先生方が仕事内容も知らない、意思の疎通の取れてない場合なかなかスムーズには動いてもらえない。まず、先生方に仕事を理解してもらう事から始めなければならない。時間がかかり開発が遅れるので常に意思の疎通を図るようにすること。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

中小企業に対しての技術支援を積極的に行って欲しいと思います。

会社概要

設立:昭和57年9月(創業昭和9年10月)

資本金:1,000万円

従業員数:35名

URL: <http://www.mitsuisu.co.jp>