

利用者の声

新しい糀甘酒の開発

株式会社ヤマト醤油味噌
取締役工場長 山本晋平 様

URL : <http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/>

金沢市大野町4丁目イ170番地

TEL.076-268-1248

- 代表者 山本 晴一
- 設立 明治44年
- 従業員数 34名
- 事業内容 醤油・味噌などの加工食品の
製造・販売



弊社は醤油・味噌醸造業に始まり、発酵食文化を現代に伝える取組みを積極的に行うとともに、発酵食品の健康機能性に着目した商品を複数展開しています。平成17年6月に「玄米甘酒」を商品化していますが、米糀の発酵作用についてはまだ不明な点が多いのが現状です。

平成27年に「新しい糀甘酒の開発」を実施するにあたり、ISICOの「平成27年度消費者と共に創る商品開発モデル創出支援事業」により、工業試験場と共同で開発に取

り組みました。その結果、米糀の発酵作用により紫黒米からポリフェノールを迅速に溶出できることが明らかになりました。これにより「紫の一日一糀」という糀甘酒(図)を早期に開発することができました。ポリフェノールだけではなく、有機酸や遊離アミノ酸といった成分値に加え抗酸化性の数値まで測定できるので品質を検証することができ、製造方法の検討にも役立ち感謝しています。さらには平成28年度「いしかわ企業研究者表彰」優秀賞を受賞することもできました。

今後も工業試験場の研究事業や試験・分析を活用して、お客様の健康で喜びに満ちた食生活の実現のお役に立てる発酵食品を順次開発していきたいと考えています。



□ ポリフェノールを豊富に含む玄米甘酒「紫の一日一糀」