

3 類型	鉱工業品	通巻番号	5-24-003
地域資源名	清酒（日本酒）	認定日	平成24年6月20日
地 域	京都府京都市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

**事業名：京都の伝統的甘口清酒製造法である麴糖化技術を活用した天然糖化飲料及び食品原料の開発・販売**

会社名：佐々木酒造株式会社  
 連絡先：TEL：075-841-8106  
 FAX：075-801-2582

所在地：京都市上京区日暮通榎木町下ル  
 北伊勢屋町727  
 HP：http://www.jurakudai.com/

**事業概要（新たな活用の視点）**

・本事業は、この京都の伝統的甘口清酒製造技術をもとに、麴に含まれる数十種以上の糖化酵素とタンパク質分解酵素の活性を制御する技術を用いて、米と米麴を原料に、従来の糖化飲料になかったオリゴ糖やアミノ酸などの機能成分を多く含む天然食品原料を開発した。  
 ・上記原料を基に「天然糖化飲料」（ドリンクタイプ、流動食タイプの2種）、同様に従来になかった米ベースの天然甘味料「米麴シロップ」、糖化酵素活性の機能を持つ食品用原料「米麴パウダー」を商品化し、健康市場をターゲットに事業化を目指す。

**売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）**

◆競争力

・現在の健康飲料は主成分に乳化剤などの工業製品を用いて多くの栄養素を配合させて作られているが、今後は天然志向の栄養補助食品に対するニーズが高まると予想される。そこで本事業では、日本人に最もなじみ深い食品である「米」を使用し、天然素材のみを原料とした他に類を見ない新しい栄養機能食品として売り出していく。

◆市場性

・健康志向の高まりを背景に、様々な日常生活シーンにおいてビタミンやミネラル等不足しがちな栄養素を摂取できる製品が多く出回っている。また、食事代わりの手軽な栄養補給として“飲む食事”が人気となっており、手軽さと栄養価をコンセプトとした栄養飲料市場は拡大傾向にある。一方、米の新しい食べ方として米粉市場がここ数年急速に脚光を浴びており、米を原料にした商品のニーズが高まっている。

◆販路

・天然糖化飲料はスーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア等で一般消費者用販売を、ホテル、飲食店、学校、福祉施設等に対しては業務用販売を行う。また、米麴シロップ、米麴パウダーは、主に食品商社等を通じて食品・菓子メーカー等に業務用販売を行う。

**地域資源における関係事業者との連携**

・各種技術指導や事業化支援に関し、大学や支援団体等との協力で進めていく。また、原料となる米の提供に関しては、JA全農京都府本部の協力を仰ぐ。



麴糖化技術を用いた天然糖化飲料  
（白い銀名水）



米麴パウダーを使用した和菓子



天然糖化飲料の原液