



食品成分分析研究や 自社農産品を生かした ドレッシングづくり。

熊本市内にフードサイエンス研究所を擁し、阿蘇に農場を構える「果実堂」。ミネラルなどの食品成分の分析研究および地元農産品を利用したサプリメントなど、健康機能を備えた製剤開発の実績が豊富だ。自社農場において有機栽培するベビーリーフは、有機JASマークを取得。ベビーリーフとは、水菜やルッコラなどの若葉のことで、カルシウムなどのミネラルやβ・カロテンなどの栄養分を豊富に含む。このベビーリーフをより美味しく味わえる調味料を開発し

ようというのが、甘夏ドレッシング誕生のきっかけだった。

「健康機能性」という 高い付加価値を備え、 新しい販路を拓く。

ドレッシング開発において重視したのは、地元農産品の活用。そこで、収穫量日本一を誇る甘夏に着目した。特に甘夏の果皮部分は、一部を菓子原料とするほかは、有効活用がなされているとは言えない。まず甘夏果皮部分の成分分析に着手し、ポリフェノール類などの有用成分を見出すと、機能性データという付加価値を付けた。そして、熊本県水俣市の甘夏農場と提携し

て製品化。高まる健康ブームに乗り、百貨店やスーパーにももちろん、生協など食の安全にこだわる団体をターゲットに販路を拓く。商品の有用性の立証については、食品加工の技術を有する熊本県産業技術センターをはじめ、大学の指導を仰ぎながら実施していく予定である。

(上) 有機JASマークを取得したベビーリーフを栽培する阿蘇の農場。栄養豊富な自社産有機野菜に合うドレッシングづくりがスタートした。
(中) フードサイエンス研究所内。食品成分を分析するため、ICP、HPLCなどの設備が揃う。
(下) 水俣市の観光農園「福田農場」との業務提携で甘夏ドレッシングは製品化に至った。



特産品の甘夏を使ったドレッシング。阿蘇の自社農場で収穫する有機JASマークを取得した「ベビーリーフ」に合わせて開発された。

〔熊本県・熊本市、水俣市〕 未利用資源である熊本産甘夏果皮を 有効利用したドレッシングの開発

株式会社 果実堂

健康ブームに乗り、 甘夏果皮の健康機能を ドレッシングで訴求。

甘夏の収穫量日本一の熊本県。しかし生産量は、減少の一途をたどっている。特に果皮部分は、一部を菓子原料とするほかは有効活用がなされていない。この甘夏果皮にポリフェノール類などの健康機能成分を見出し、生協など食の安全にこだわる団体をターゲットにドレッシングを開発。大学などと連携し、製品の有用性立証を行っていく。



○活用する地域資源：甘夏、トマト、みかん

Company Info.

熊本の農産品を丸ごと使った、 新しいタイプのサプリメントが好評。

「フードサイエンス研究所」では、人と食物の関わりについて研鑽を積み、最近では毛髪中のミネラルを分析することにより体の栄養状態を調べる研究なども展開している。同研究施設では、自社製農産物（ベビーリーフ）などのミネラル測定をはじめ、品質管理も徹底して行う。また、美しい自然環境を誇る阿蘇では大規模な農場において有機JASマーク取得したベビーリーフを栽培。熊本産の果実や野菜を「皮ごと、種ごと、丸ごと」使用した、新しいタイプのサプリメント開発も行っている。



藤原知恵子さん／機能性食品室室長。甘夏をはじめ、みかん未熟果サプリメントなどの企画開発に携わる。「果実を守っている果皮は多様な機能を備えています」。



株式会社 果実堂

(写真は南熊本のフードサイエンス研究所)

熊本県熊本市辛島町6-7 辛島第一ビルディング5F

TEL.096-320-8883

<http://www.kajitsudo.com>