

3類型	農林水産物	通巻番号	2-26-001
地域資源名	りんご	認定日	平成26年7月7日
地域	青森県弘前市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:りんご搾汁残渣を原料としたセラミド、ペクチン等機能性成分の製造と販売**

会社名:つがるりんごセラミド株式会社 所在地:青森県弘前市大字堅田字神田398

連絡先:TEL 0172-31-6580

### 事業概要(新たな活用の視点)

・りんごの搾汁残渣の一部は飼料、肥料等として再利用されているが、その他の多くは産業廃棄物として多額の費用をかけて処分されている。本事業では、りんごの搾汁残渣から機能性成分であるセラミド、ペクチンを抽出して、食品や化粧品の原料として販売することになっている。りんご生産者、加工業者からみれば費用をかけて廃棄物処理していたものが、買い取りしてもらえることになり、経営の安定につながる。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・セラミドを抽出する天然素材としては、米糠、こんにゃく、小麦胚芽、牛乳、馬油などがあるが、主要仕向け先である化粧品用として、りんごは美容に関するイメージが他を圧倒しているため差別化は可能である。
- ・ペクチンは柑橘系の皮やりんご搾汁残渣から製造されているが、安価なためほぼ全量が輸入されている。本事業ではセラミドを抽出したりんご搾汁残渣から連続的に効率よく抽出できる技術を用い、輸入品に対抗できる価格を実現することなどから輸入品との差別化は可能である。

#### ◆市場性

- ・セラミドは細胞膜に高い濃度で存在し、スキンケアの観点から美容面での注目度が高かったが、近年アレルギー、糖尿病、がん治療対策面でも注目が集まっている。
- ・ペクチンはゲル化剤、増粘剤、安定剤などとして食品分野で利用されているが、水に溶けるタイプの代表的な食物繊維であり、栄養補助食品や医療品の分野まで用途が拡大している。

#### ◆販路

- ・セラミドは化粧品原料、食品原料として化粧品メーカーなどに化粧品の大手商社を通して販売する。
- ・ペクチンは増粘剤やゲル化剤など食品の原料として、商社を通して食品メーカーに販売する。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・りんごジュース製造会社と連携して搾汁残渣の安定供給を受ける。
- ・試験研究機関と連携し、抽出技術のブラッシュアップや機能性成分の試験を行う。



りんご搾汁残渣



セラミド含有凍結乾燥粉末



ペクチン凍結乾燥物