

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-20-045
地域資源名	能登海洋深層水	認定日	平成21年2月23日
地域	金沢市、七尾市、小松市、輪島市、珠洲市、羽咋市、かほく市、白山市、能美市、川北町、野々市町、津幡町、内灘町、志賀町、宝達志水町、中能登町、穴水町、能登町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：能登海洋深層水・発芽玄米糶を使用した超低塩味噌の商品開発と販路開拓

会社名：志賀浦糶味噌醸造場

所在地：石川県鳳珠郡能登町字九里川尻9-45-3

連絡先：TEL：0768-72-1463

FAX：0768-72-1463

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・能登海洋深層水、海洋深層水から製造した塩、国産大豆及び海洋深層水仕込み発芽玄米糶を使用した低塩味噌を開発した。
- ・海洋深層水により発芽させた発芽玄米糶を使用し、5%台という低塩分濃度を実現した。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・一般の味噌は塩分が12~18%で、低塩といえども10%前後であり、5%台の低塩レベルにより、健康志向に応える。
- ・石川県工業試験場による試験データによると海洋深層水により発芽させた発芽玄米には、ギャバが通常の浄水によるものの約3倍、グルタミン酸も2倍あり、これらの成分に加えて、海洋深層水塩によるミネラル分と大豆のアミノ酸などが加わり、低塩分と相まって味噌の甘味を引き出している。

#### ◆市場性

- ・安全性・健康志向を重視する「こだわり層」をターゲットとしたオーガニック・無添加商品等が増加している。
- ・特に生活習慣病予防には低塩味噌が体にとって好ましいと言われており、新用途として洋風食のつけ味噌(サラダ味噌)、病院食としてのニーズも期待できる。

#### ◆販路

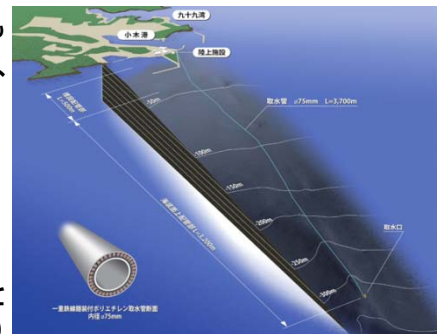
- ・当初は和食料理店などの業務用としての浸透を図り、調理味噌として販売する。その後生産体制の拡充を図りながら、展示会に出展し、都心の高級スーパー、通販、外食事業者への営業を行う。

### 地域における関係事業者等との連携

- ・能登町農林水産物加工開発センター、能登農水産企画開発有限責任事業組合と商品開発・販路開拓で協働する。
- ・地元農協とは麴の提供・販売で提携している。
- ・能登町の事業者とは新商品の共同開発を実施中。



【超低塩みそ「海味(うみあじ)」】



【能登海洋深層水施設】