

3類型	鉱工業品及びその生産技術	番号	08-20-031
地域資源名	海苔	認定日	平成21年2月20日
地域	熊本県熊本市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：海苔を活用した機能性食品の開発・販売

会社名：通宝海苔株式会社

所在地：熊本県熊本市画図町所島1100

連絡先：TEL：096-370-0066

H P：http://www.tuhonori.co.jp/

FAX：096-370-2552

事業概要(新たな活用の視点)

・乾燥条件下でも殺菌できる技術を開発し、工業的に乾燥した殺菌済み海苔微粉末を生産することが可能となり、これまで廃棄されていた色落海苔や端材等の未利用海苔に機能性を付加した機能性食品の開発販売を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・海苔の持つ多糖類でできた細胞壁を破壊する技術の開発により、脂質及び脂溶性成分の吸収を促進する機能を持たせることで、海苔に含まれる各種ビタミンやβカロテン、タンパク質、ミネラル、海苔だけに含まれるポルフィラン等の細胞の内容物が暴露し利用しやすくなっている。この技術は現在特許出願中であるため、他の類似商品とは製法において差別化され、かつ真似のできないものになっている。

◆市場性

・脂溶性成分の吸収促進作用を利用することで、これまで脂溶性成分の吸収率の向上が課題であった有機化合物(カロテノイド、アントシアニン、ポリフェノール等)を活用したサプリメント市場に対して、脂溶性成分吸収補助剤として海苔微粉末を原料として供給することも可能であることから大きな市場拡大が期待できる。

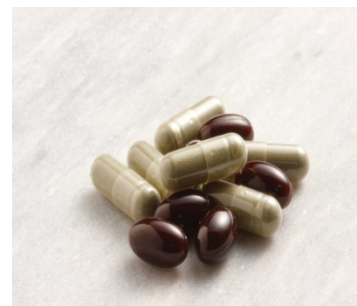
◆販路

・通信販売を柱として、美肌、アンチエイジングに関心の高い30代以降の女性向け、健康食品メーカー向けの販路開拓を行う。

地域資源における関係事業者との連携

・原材料の供給は熊本県漁業組合連合会と連携体制が構築されている。また、商品開発は、熊本大学薬学部・工学部や徳島大学工学部との共同研究体制・連携の拡充を図る。

【錠剤・カプセルにしたもの】



【微粉末にしたもの】

