

3類型	鈷工業品及びその生産技術	通巻番号	8-19-018
地域資源名	宮崎の焼酎	認定日	平成19年10月12日
地域	宮崎県東諸県郡国富町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 焼酎の製造過程で発生する副産物の活用(黒酢醸造と玄米麴技術を使った高機能生理活性食品の開発)

会社名: 大山食品株式会社
 連絡先: TEL: 0985-77-1630
 FAX: 0985-77-2609

所在地: 宮崎県東諸県郡国富町大字本庄5008番
 地HP: <http://www.ohyamafoods.co.jp/co.html>

事業概要(新たな活用の視点)

焼酎粕、黒酢、玄米麴、黒酢もろみの4原料を有機的に組み合わせ、これまでにない高い機能性と生理活性を有するサプリメント、健康ドリンク、調味料などの商品を開発し、域外への販路開拓を目指す。



(宮崎の焼酎)

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

焼酎粕の有するアミノ酸類と黒酢の有する有機酸類、黒酢もろみの食物繊維類、玄米麴により生成されるギャバ(GABA)等を含む高付加価値の食品開発を行い、性能評価については、地元大学等と連携し、他社製品との差別化を図る。

◆高機能性整理活性化食品市場の規模は拡大傾向にあり、健康に留意した機能性食品が求められている。

◆販路

・多忙な働く世代(30~50代)、高齢者層を対象にインターネットやカタログ通信販売を重点的に進める。



(同社の製品)

アミノ黒酢

地域資源における関係事業者との連携

- ・宮崎県内の中小焼酎蔵とタイアップし焼酎粕を有効利用する。
- ・宮崎県内の食品業者と連携し、高機能性生理活性食品を活かした新食品を開発予定。