

福井県坂井市

福井産・紅映梅、食中毒予防の調味料開発
飲料で県初の機能性表示、梅ウォーターも
カワイマテリアル

カワイマテリアル(株)は、自社原料『紅映梅(べにさしうめ)果汁』を活用した炊飯用調味料を開発した。同社では、食中毒を抑える効果が期待できることから災害食などの用途としても提案を進めていく。

新商品の『Safety Ballの素(紅映梅)』を用いて白米を炊いたときの保存(増殖抑制)テストでは、24時間後、48時間後ともに一般生菌は0/gを示し、大腸菌群も陰性だった。同品および同品を使った炊飯法は特許を出願している。価格は100g(五合炊き用)で1,000円(税別)。同社では、「簡単」「おいしい」「安全」をコンセプトに商品開発に至った。梅果汁とだしの味でご飯が冷めても美味しい。展示会で試食を行ったところ、反応も予想以上に

良かった。災害食向けにも利用できる」としている。

創業25年の同社では、NON-GMOでアレルギー表示に関係がない、海由来の天然カルシウム素材シリーズ『海の恵みの贈り物』を供給している。一方、地域活性化の観点から早くより県産品の健康機能に着目した事業にも着手。福井県の特産品である『紅映梅(べにさしうめ)果汁』の原料供給を手掛けており、昨年、カワイマテリアルが製品企画し、福井県食品加工研究所、県内事業者らと共同で飲料では県内初となる機能性表示食品『グッジョブ(good job)』を上市した。

カワイマテリアル(株)・代表取締役の山本誠一氏は、「こうした実績をベースに、県内大学、県食品加工研究所らと連携強化したプラットフォームを構築し、県内の魅力ある農産物を活用した付加価値商材を国内外に発信していきたい」と話す。