

福井県
坂井市

“県産品”“健康機能”“SDGs”で注目 紅映梅で機能性表示2品目

創業28年のカワイマテリアル(株)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』を展開する。

貝殻未焼成カルシウム『シェルパウダー<ホタテ22>』(Ca:38%~40%)などの各原料は日本食品添加物協会の「食添GMP-HACCP」登録工場で製造。品質管理の基づく各原料を、常に提供できる体制を整える。機能性研究では、「ホタテ貝殻からのカルシウム塩結晶化抑制物質の技術調査」「貝殻焼成カルシウムKMの抗菌

カワイマテリアル

データ」について研究成果を報告している。

一方、地域活性化、SDGsの観点から早くより県産品の健康機能に着目した事業も展開。福井県では、「紅映(べにさし)」という梅の品種が栽培されている。種が小さくて果肉が分厚いほか、果汁が多く皮が薄いため、食感が良いのが特徴。栄養価も高く同社では、「紅映」を加工した果汁品とパウダー品を開発。天然風味そ

のままに、「非加熱酵素分解、無加水、無塩、無糖」な点や、天然のクエン酸を豊富に含む点を差別化に原料供給を手掛ける。

また、福井県食品加工研究所、県内事業者らと共同研究を推進。運動後の疲労感を軽減する機能性表示食品『はちみつ梅ウォーター-good job』(届出番号:C382)を販売している。新たに、機能性表示食品『カシス梅ウォーター good job α』(届出番号:F845)もラインアップ。カシスポリフェノールを加えたほか、顧客ニーズから容量をコンパクトサイズ(350mL)に変更した。県内道の駅、サービスエリアなどで販売している。

このほか、同社では県産品・サバの魚

肉から抽出した2種類のアミノ酸ペプチドに血栓予防効果があることを動物試験で確認。

研究成果は、「日本水産学会秋季大会」で発表済み。引き続き、県内大学、県食品加工研究所らと連携強化を図り、「“福井県産品”“SDGs”“健康機能”を切り口に、付加価値商材を国内外に発信していきたい」としている。



県産梅を活用した
機能性表示食品