

## 株式会社トレードマーク、トレ食株式会社

## 浜通り発信 ボーノ！未知のおいしさ

～加水分解技術を応用した食品開発と、農家発信販売システムづくり～

事業概要

様々な要因で衰退する南相馬市等の農林水産業の実態から、省スペース・省コスト・時間短縮で6次産業化産品が加工できる機械設備の実用化開発を目指します。また、開発された産品が即販売につながる仕組みも併せて設置します。

事業計画名

加水分解技術による農林水産物の加工・研究及び6次産業化商品開発

## 現状・背景

社会課題解決に挑戦し続ける広告のプロ、株式会社トレードマークが福島県において斬新な商品製造・開発を経た商品販売を実施したいと考え、平成30年度から事業を開始しました。一例として新規技術を活用し、お米を糖度50℃超の食品へ加工することで、お菓子や飲料への商品化が可能となります。これら新規産品を世の中に広めることで福島県浜通り地域の農林水産物消費の拡大につなげたいです。

## 研究（実用化）開発の目標

地域課題解決として浜通り地域に雇用を生むことと農林水産物の消費拡大を目標としています。

雇用の創出、食品の製造だけでなくその販売・物流などにも携わった総合事業として30名以上の雇用

商品の販売による売上利益 浜通り地域の様々な農林水産物の活用により、約7000a（面積）の農地活用と農家収益の拡大

## 研究（実用化）開発のポイント・先進性

(1) 要素技術 加水分解技術を用いて製造される商品は、原材料の形態（出荷残りの廃棄野菜など）を活用することができます。また、素材の味・機能・効能を向上させることができます。これらの特性を活かすことで、6次化商品のバリエーションが飛躍的に広がり、他地域との差別化を図ることができます。  
(2) 先進性 加水分解技術を活用した素材を軸とした商品開発はほとんど行われていません。自然界における食品発酵物は物質分解するまでの時間を要するため、素材によっては腐敗が進み発酵食となり得ないものが多数あります。当技術では短時間で物質分解を可能としているため、今まで販売（製造）されていない新規産品や健康に留意した商品などの開発が可能とされています。

(3) 位置づけ 弊社開発商品は、食品既存市場に他社では製造できない新しい商品を提案していきます。

(4) 開発期間中に直面した課題と対策

開発期間中に直面した課題は多数ありますが、一例として加水分解技術を用いた米糖化液を活用したドリンク開発です。糖化液は糖度50度を超える甘味があり砂糖代替としてドリンクの甘味料として期待しています。これらを商品として販売する場合は一定期間の賞味期限を保つ必要があり健康に留意した商品とするため天然の防腐剤を添加して開発を進めています。そのため味の調整が難しいという課題に直面しました。対策として適した配合を多数繰り返して一定の商品化目途が立ってきています。

浜通り地域への  
経済波及効果（見込み）

南相馬市内において製造拠点の設置・稼働を計画し4名～10名程度の雇用をスタート時に予定しています。また、浜通り地域の農家（事業者）や食品事業者多数と連携した原料供給から販売までの取引を開始できる事業計画を立案しています。計画を実行し新規性に富んだ6次化商品販売展開を達成したいです。

## これまでにも得られた成果

- ① 成果品・試作品は20種類以上を超え、販売展開可能な商品も5種類程度となってきました。
- ② 知的財産権は現段階では取得していませんが、令和2年度に今までの知見・ノウハウについて都度出願予定です。
- ③ 南相馬市6次産業化協議会と連携した商品開発や地元企業有志とのコラボレーション企画などもあがってきています。

開発者からの浜通り復興に  
向けたメッセージ

トレ食株式会社  
開発部長  
森 哲男



トレ食株式会社  
代表取締役  
沖村 智

安心・安全で健康に留意した商品を常に意識して商品開発における実験研究を繰り返していますが、食品商品にとって一番大切なことは「美味しい」ことだと思っています。多くの消費者の方が自社開発商品を「美味しい」という理由から喜んで選択してくれる日を目標に日々努力しています。

## 事業者の連絡先

トレ食株式会社 福島県南相馬市原町区3丁目461番の1 ☎070-1217-5500 または 0244-32-5500 (担当: 沖村智) Mail: okimura@syokulabo.jp