

静岡県藤枝市

高付加価値ドライフード販売により新たな需要を創出。地域資源の特産品化にも貢献

代表取締役の強いリーダーシップのもと世界に先駆けてマイクロ波減圧乾燥機を実用化、同機で生産した高付加価値ドライフード「スゴカン」の販売や、これまでドライフード化が難しかった地域の特産品の委託加工を行うなど、国内外の販路開拓を図っている。2015年からは駿河湾深層水を活用した中間養生による沖縄県産の海ぶどうの新たな流通方法を構築。鮮度を維持した流通を実現し、藤枝市に「ふじえだの海ぶどう」を定着させた。

●所在地	静岡県藤枝市高柳3-30-23	●設立	1998年
●電話/FAX	054-636-3700/054-637-1881	●資本金	2,000万円
●URL	https://okiyu.jp/	●従業員数	3名
●代表者	代表取締役 岡村 邦康		



形や色、香り、成分を損なわない無添加のドライフードを実現

多くの食品で用いられる熱風乾燥では、乾燥温度が高く、脂質の酸化、タンパク質の変成、変色や割れなどの品質劣化が生じやすい。フリーズドライも凍結過程で氷結晶が生成・成長するため、細胞や組織が損傷を受け、風味、食感が損なわれる。しかし、マイクロ波減圧乾燥機では、加熱昇温や冷却のための熱エネルギーを使わず、乾燥に必要な蒸発潜熱のみを供給して低温で乾燥させるため、より生に近い形状や色彩・香り・成分を保持できる。この技術を使用したドライフード「スゴカン」は、高い評価を得ている。



マイクロ波減圧乾燥機で乾燥させた果物

製造受託による全国の地域資源の特産品化に貢献

熱風乾燥等によるドライフード商品化を試みたが、形状や色彩・香り・成分等を失い、思うような成果が得られず、断念した企業は多い。そのような全国の企業が「スゴカン」や乾燥技術を知り、製造委託の依頼が絶えない。静岡県内ではゆずやイチゴの特産品化やワサビ葉のように破棄してしまう原料の高付加価値化、鹿児島県の文旦の果皮や沖縄県のアセロラなど地域資源の特産品化等、これまで累計約350件、令和元年でも約40件の製造委託や試験乾燥依頼があり、全国各地の農作物等の特産品化に貢献している。



マイクロ波減圧乾燥機

海外展示会・商談会への継続・積極的な出展

マイクロ波減圧乾燥機技術により生産した無添加ドライフード「スゴカン」の海外事業展開を図るため、2017年より輸出業務等の専門家と顧問契約を締結し、海外への展示会・商談会への出展・同行と、海外展開に備えた社内体制の整備を進めている。東南アジアのバイヤーが集る沖縄大交易会、FOODEX JAPAN、静岡県商工会連合会や行政が主催の海外販路開拓支援（展示会・商談会）へ積極的に出展し、数多くの問合せをいただき商談を継続している。これまでに「スゴカン」は13件以上の販売実績がある。



台南市での商談会参加（ホテル内ブース）