

テーマ名: ガンマーアミノ酪酸(ギャバ)と食物繊維を豊富に含む発芽大麦の食品化事業

事業計画の概要:

- ・麦飯用の麦(押麦)と比較し高い食品特性を持つ発芽大麦を押麦として、国内で初めて食品化し、販売を行う事業。押麦は、食物繊維が豊富なことから米飯に混ぜる健康食品としての地位を確立してきた。近年発芽玄米がブームとなっているが、その要因のひとつとしてギャバの含有量の高さが挙げられる。発芽大麦の成分分析を行ったところ、発芽玄米を凌駕するギャバ含有量が判明し、また、食物繊維は圧倒的に豊富であるため、商品化すれば一定のニーズが得られることが予測されたものの、含水率が低くもろいため加工工程で砕けてしまい、商品化が困難であった。
- ・本事業で製造・販売する発芽大麦の押麦は、麦製品販売において国内トップクラスの販売業者である福玉米粒麦が、業界トップクラスの精麦技術を持つ豊橋糧食工業に事業化を提案、1年かけて製品化に成功。
- ・日本人が不足している食物繊維や近年爆発的なブームとなっているギャバを通常の食生活で供給し、さらには米の消費拡大や食生活の改善に寄与する事業。

連携参加者: コア企業: 豊橋糧食工業(株)(愛知県豊橋市:精麦業)
 連携企業等: 福玉米粒麦(株)

連携体の構成

発芽押麦の開発製造

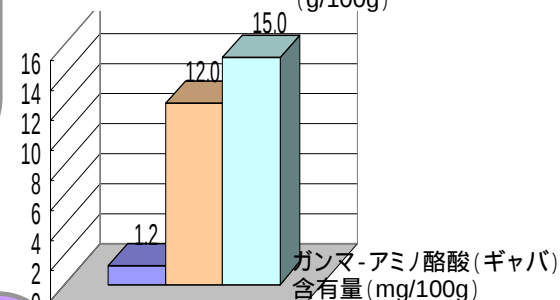
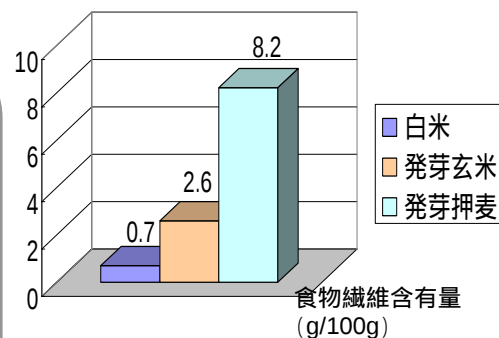
コア企業: 豊橋糧食工業(株)

- ・含水率の低い発芽大麦を固形化し食品化するためのコア企業独自の製麦加工技術により精麦する。

企画持込、マーケティング、販売

福玉米粒麦(株)

- ・固形化発芽大麦の商品化に関する企画・販売ノウハウを提供。発芽押麦に対するマーケットニーズを把握しつつ新規市場の掘り起こしも行う。



連携の特徴

- ・麦市場の販売ノウハウ・ルートを熟知する福玉米粒麦(株)が、市場ニーズを捉えて「発芽押麦」を企画しトップレベルの技術力・製品開発力を持つコア企業と連携して実現する事業。

新事業

- ・発芽麦は水分が少ないことから砕けやすく、米飯混入に適した大粒型の押し麦に加工することができなかった。
- ・コア企業は通常の米飯混入用麦での優れた精麦圧扁技術により、発芽麦について製品化を達成。

市場性

- ・発芽玄米に比べて食物繊維の豊富さ、ギャバ含有量、麦の持つ健康食イメージ、食感の良さを消費者に対して訴求していく。
- ・ギャバの持つ高血圧の抑制、中性脂肪増加抑制等が注目されており、高い消費者ニーズが見込まれる。

支援予定メニュー

- 新連携融資(中小公庫)
- 新連携対策補助金(事業化・市場化支援事業)
- ソフト支援(販路拡大支援)