

愛媛県産業技術研究所 商品化事例集

食品産業技術センター



商 品 名 : えひめの麦みそシンボルマークおよび、県内の麦みそ

企 業 名 : 愛媛県醤油味噌協同組合 (TEL : 089-924-1417)

年度・事業名 : 平成 25~26 年度・ビジネスデザインガイドブックの開発及び実証研究

商品化年度 : 平成 27 年度

共同開発者 : ー

特 徴 : えひめの麦みその特徴を明らかにするとともに、愛媛県がシンボルマークの商標登録
(第 5835605 号) を行った。



商 品 名 : 真鯛だし入り味噌（甘口・中甘）

企 業 名 : [矢野味噌有限会社](#)（TEL：0893-24-2404）

年度・事業名 : 平成27年度・技術支援

商品化年度 : 平成27年度

共同開発者 : 有限会社松下海産

特 徴 : 愛媛が生産量日本一のはだか麦と真鯛を組み合わせた商品。

だしが入っているためそのまま使え、みそ汁を飲むことで手軽にカルシウムが摂取できる。



商 品 名 : 鯛粉、鯛エキス粉末

企 業 名 : [秀長水産株式会社](#) (TEL : 0895-25-3305)

年度・事業名 : 平成 26 年度 技術支援

商品化年度 : 平成 26 年度

共同開発者 : ー

特 徴 : 養殖マダイの未利用部位を加熱・脱水・乾燥させた後、粉碎し粉末状に加工した。
カルシウムやコラーゲンを豊富に含んでおり、練り物や菓子の材料として利用されている。



商 品 名 : 浜ぶし (イカの削り節風珍味)

企 業 名 : [八幡浜漁業協同組合](#) (TEL : 0894-22-2811)

年度・事業名 : 平成 22~23 年度 南予の地魚加工品開発事業

商品化年度 : 平成 26 年度

共同開発者 : ー

特 徴 : 香りの良いイカを乾燥させ薄く削って、フワフワとろっとした、「イカ削り節」を作製した。おつまみとして、また、冷奴・お好み焼き等の料理の風味付けとしても最適である。



商 品 名 : 裸麦パン

企 業 名 : [有限会社篠崎ベーカリー](http://www.hadakamugi.com) (TEL : 089-982-0176)

年度・事業名 : 平成 22～23 年度 裸麦粉を利用した製パン技術開発研究

商品化年度 : 平成 25 年度

共同開発者 : ー

特 徴 : 小麦を使わず、はだか麦とグルテンだけでふわふわなパンを作る方法を開発した。ふわふわ感を出すために酵素が効果的であることを見出した。その結果、柔らかくてしっとり感のある食べやすいパンとなった。



商 品 名 : 薬膳梅酒「満（みちる）」

企 業 名 : [栄光酒造株式会社](#) (TEL : 089-977-0964)

年度・事業名 : 平成 23～25 年度・健康ビジネス等創出支援事業

商品化年度 : 平成 25 年度

共同開発者 : 松山大学薬学部

特 徴 : 愛媛県産の良質な南高梅を用いた梅酒に陳皮等 10 種類ハーブを配合し、生薬機能を活かした薬膳梅酒を開発した。まろやかな口当たりと美味しさにこだわった毎日飲める「薬膳梅酒」となった。



商 品 名 : はだか麦畑のふわふわパンの素 (左)、はだか麦畑のパンケーキミックス (右)

企 業 名 : [株式会社マエダ](#) (TEL : 0895-22-2763)

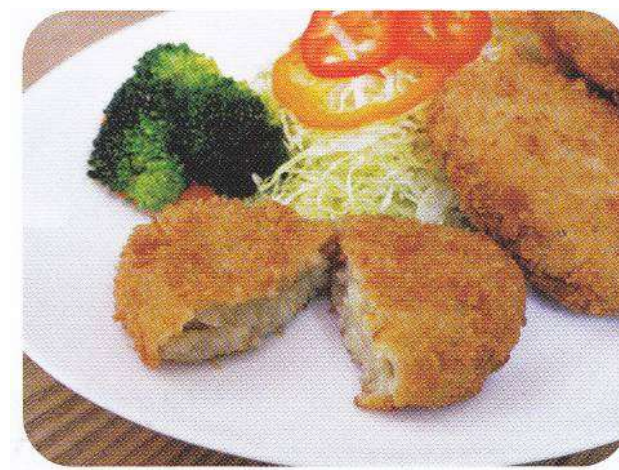
年度・事業名 : 平成 22 年度 裸麦粉を利用した製パン技術開発研究



商品化年度 : 平成 24 年度

共同開発者 : ー

特 徴 : ホームベーカリーで製パンできるはだか麦パン用粉と、はだか麦を主原料としパンケーキミックス粉を開発した。



商 品 名 : KOTTA 鯛ペースト (左)、KOTTA ぶりペースト (中)、KOTTA 鯛クリームコロッケ (右)

企 業 名 : [有限会社松下海産](#) (TEL : 0894-22-2811)

年度・事業名 : 平成 23~25 年度・健康ビジネス等創出支援事業



商品化年度 : 平成 25 年度

共同開発者 : ー

特 徴 : 宇和海で養殖・水揚げされた鯛やぶりをアラ骨 6 : 身 4 の割合でペースト状に加工した。加工食品の材料や学校、高齢者施設の給食などに最適。また、この鯛ペーストにホワイトソースを加えたクリームコロッケ。



商品名 : まるとつと

企業名 : [株式会社キシモト](http://www.maruotto.com) (TEL : 089-966-6060)



愛媛の生産者「すご味」データベース
えひめが誇る
Ehime's Amazing Taste
すご味

年度・事業名 : 平成 22 年度 高齢者、障がい者参加型による QOL 向上食品開発研究

商品化年度 : 平成 22 年度

共同開発者 : 聖カタリナ大学

特徴 : レトルト技術を応用した骨まで食べられる干物の開発を行った。平成 27 年度の四国産業技術大賞革新技术賞、食創会「第 20 回安藤百福賞」受賞。



商 品 名 : 愛媛県統一ブランド「しずく媛」

企 業 名 : [愛媛県酒造協同組合](http://www.shizukuwaka.com) (TEL : 089-913-8030)

年度・事業名 : 平成 20~21 年度 酒米「しずく媛」による産地の育成及び県産日本酒のブランド化

商品化年度 : 平成 21 年度

共同開発者 : 愛媛県農林水産研究所

特 徴 : 酒米「しずく媛」の醸造適性を明らかとし、日本酒醸造技術の確立を図った。また、「しずく媛」の醸造に適した酵母の開発を行った。



2つのチカラ

Nプラスはノビレチンの頭文字“N”にβ-ラクトグロブリンのチカラをプラスすることを表現しています。



商品名 : N+ (エヌプラス) ドリンクヨーグルト

企業名 : [四国乳業株式会社](http://www.yokuryu.co.jp) (TEL : 089-966-1200)



年度・事業名 : 平成27年度 アレルギー症状緩和効果のある柑橘果皮等を利用したヨーグルトの開発

商品化年度 : 平成27年度

共同開発者 : 愛媛大学、四国乳業株式会社、伊方サービス株式会社

特徴 : ノビレチンを多く含有する温州ミカンの可食部と果皮及び未熟ポンカンを利用した。温州ミカンの甘味と未熟ポンカンの苦味が味わいの特徴である。香料不使用。