

# 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 : Ginio Series EK-7

企 業 名 : [株式会社 JAPANEMIC COMPANY](http://www.japanemic.com) (TEL : 089-932-7764)

年度・事業名 : 令和2年度 清酒酵母を利用したビール類の製造技術 (受託研究)

商品化年度 : 令和2年度

共同開発者 :

特 徴 : 清酒酵母による清酒らしい甘く華やかな香り、麦の香ばしい風味、ドライな飲み口が特徴の日本酒とビールの垣根を超えたお酒に仕上がっている。



商 品 名 : 愛媛県産ポンカン・河内晩柑使用爽能柑（サプリメント）

企 業 名 : [株式会社大阪ソーダ](http://www.osaka-soda.co.jp)（TEL：06-6110-1560）

年度・事業名 : 令和2年度 機能性食品等開発支援事業

商品化年度 : 令和2年度

共同開発者 : 愛媛大学

特 徴 : (株)大阪ソーダと産業技術研究所、愛媛大学との共同研究成果に基づき、超高齢化社会をサポートする愛媛県産ポンカン・河内晩柑を使用した機能性サプリメントを商品化。



商 品 名 : スペースまるとっとアジ (燻製しお味)

企 業 名 : [株式会社キシモト](#) (TEL : 089-966-6060)

年度・事業名 : 平成 28~30 年度 骨まで食べられる干物「まるとっと」の品質保持向上に関する受託研究

商品化年度 : 令和 2 年度

共同開発者 :

特 徴 : 愛媛県で初めての宇宙日本食。干物での J A X A 認証は全国初。本商品は、2 年半の長期保存を可能とし、骨まで食べられ栄養豊富な食品として期待される。



商 品 名 : 晩柑（ばんかん）ウィートエール

企 業 名 : [梅錦山川株式会社](#) (TEL : 0896-58-1211)

年度・事業名 : 平成30年度 河内晩柑果皮入り加工品に関する予備調査事業

商品化年度 : 令和2年度

共同開発者 :

特 徴 : 河内晩柑ピールならではのさわやかな香りとグレープフルーツのようにほろ苦く、後味がスッキリとしたウィート（小麦）エールのボトルビール。樽ビールをイベント等で試験販売したところ好評で、ボトルでの販売のご要望があり商品化となった。



商 品 名 : イヨカン果皮高機能ペースト「MaCSIE」

企 業 名 : [愛媛製紙株式会社](#) (TEL : 0896-24-3330)

年度・事業名 : 平成 30～令和 2 年度 柑橘由来セルロースナノファイバーの革新的製造プロセス及び用途開発 (サポイン事業)

商品化年度 : 令和 2 年度

共同開発者 : 株式会社アイテック、(独)産業技術総合研究所四国センター

特 徴 : イヨカン外皮を微細化、精製、安定化させた高機能な植物性化粧品原料。



商品名 : 果実の酢酸菌甘酒 (ゼリータイプ)

企業名 : [森文醸造株式会社](#) (TEL : 0893-44-3057)

年度・事業名 : 令和元年度 はだか麦や乳酸菌等を用いたおいしい甘酒の開発 (産学官共同研究)

商品化年度 : 令和2年度

共同開発者 : 愛媛大学

特徴 : 森文醸造(株)と産業技術研究所、愛媛大学が「今までにない甘酒」の開発をコンセプトに共同研究を実施し誕生した商品。甘酒に柑橘由来の酢酸菌を添加し2次発酵を行うことで、甘酒の持つ自然の甘味と、グルコン酸によるすっきりとした爽やかな酸味が特徴。



商品名 : 柑橘葉入り「みかん葉っこう茶」

企業名 : [株式会社松南園](#) (TEL : 089-946-3312)

年度・事業名 : 平成 29~30 年度 柑橘機能性研究会 (ライフサポート産業支援事業)

商品化年度 : 令和元年度

共同開発者 : 愛媛大学、伊方サービス (株)

特徴 : 本商品は、減農薬で育てられた本県産温州みかんの葉と久万高原町産茶葉をブレンドした発酵茶に温州みかんの果皮を添加することで柑橘の爽やかな香りが味わえる。





商 品 名 : 晩柑（ばんかん）ウィートエール

企 業 名 : [梅錦山川株式会社](#)（TEL：0896-58-1211）

年度・事業名 : 平成30年度 河内晩柑果皮入り加工品に関する予備調査事業

商品化年度 : 令和元年度

共同開発者 :

特 徴 : 河内晩柑ピールならではのさわやかな香りとグレープフルーツのようにほろ苦く、後味がスッキリとしたウィート（小麦）エールで、小麦と大麦（裸麦）による柔らかな口当たりとなめらかなコクが特長の愛媛を味わうビール。



## 毎日「POM アシタノカラダ 河内晩柑ジュース」で 記憶力を維持!

POM アシタノカラダ 河内晩柑ジュース (125ml紙パック)

機能性表示食品 消費者庁届出番号D100

本品は機能性表示食品として消費者庁に届け出た商品です。



爽やかで  
心地よい苦み!



商 品 名 : POMアシタノカラダ河内晩柑ジュース (機能性食品表示)

企 業 名 : [株式会社えひめ飲料](#) (TEL : 089-923-1511)

年度・事業名 : 平成 26～28 年度 河内晩柑を利用した認知症予防食材開発事業効果のある食品素材の開発

商品化年度 : 平成 30 年度

共同開発者 : 松山大学、愛媛大学、果樹研究センター、衛生環境研究所

特 徴 : 臨床試験において中高年のための認知機能の一部である記憶力を維持・改善する効果が認められ、更に製造技術について特許出願するとともに、本特許を利用し開発した河内晩柑ジュースは、「機能性表示食品」として認められた。1パック(125ml)あたり、機能性関与成分のオーラプテンが 6mg 摂取可能。



商 品 名 : はだか麦低糖質パン

企 業 名 : [有限会社内田パン](http://www.uchida-ban.com) (TEL : 089-989-7262)

年度・事業名 : 平成 28~29 年度 血糖上昇抑制効果パン実用化研究部会 (ライフサポート産業支援事業)

商品化年度 : 平成 29 年度

共同開発者 : 愛媛大学、株式会社マエダ

特 徴 : 本商品は、愛媛県産はだか麦を使いながら、通常のパンに比べて最大 35%の糖質カットを実現した低糖質パンである。低糖質でありながらいつものパンと変わらぬ美味しさで、「ちゃんとふっくら、ちゃんとしっとり」のパンとなっている



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.shikoku-dairy.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。香料不使用。



ミカン風味の  
“パリッ”とした新食感

本製品は、愛媛大学、(株)オカベとの共同研究（H28）により開発しました。

商 品 名 : 圧焼きじゃこ天

企 業 名 : [株式会社オカベ](http://www.okabe.co.jp) (TEL : 089-983-1230)

年度・事業名 : 平成 28 年度 産学官連携による新たな地域特産品の試作研究

商品化年度 : 平成 28 年度

共同開発者 : 愛媛大学、株式会社オカベ

特 徴 : 「じゃこ天」のすり身を高温高圧でプレスしたもので、パリッとした新触感が楽しめる。  
みかん果皮を練りこんでおり爽やかなみかんの風味が、口いっぱい広がる。





原料栗



おくりおくら  
PREMIUM



月栗  
(つぐむ)

商品名 : 焼き栗焼酎「おくりおくらPREMIUM」・栗焼酎「月栗夢（つぐむ）」

企業名 : 株式会社媛囃子（TEL 0894-82-0008）

年度・事業名 : 平成25年度 栗の香味が明確な栗焼酎の開発（産学官共同研究）

商品化年度 : 平成28年度（月栗夢）、平成29年度（おくりおくらPREMIUM）

共同開発者 :

特徴 : 「栗の香りと味が明確な焼酎」をコンセプトに共同研究し誕生した焼酎。第一弾の「月栗夢」は、黒麹菌の米麴に原料を変更3年間の熟成を経て商品化。第二弾の「おくりおくらPREMIUM」は、愛媛県産の栗を焼くことで甘味と香りが引き出されたまろやかな口当たりの焼酎に仕上げました。



- 商 品 名 : 愛媛の大麦パン「はだか麦」ブランド 「ひめの麦畑」
- 企 業 名 : 愛媛県パン協同組合 (TEL : 089-924-3441)
- 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 27 年度
- 共同開発者 :
- 特 徴 : はだか麦粉を 80%以上使用した認定されたパンを「ひめの麦畑」という統一ブランドとし、愛媛県パン協同組合の中の 3 社が販売している。



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 :

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](http://www.yano-miso.co.jp) (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可能。



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 :

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 :

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。



商 品 名 : 裸麦パン

企 業 名 : [有限会社篠崎ベーカリー](#) (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 :

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)

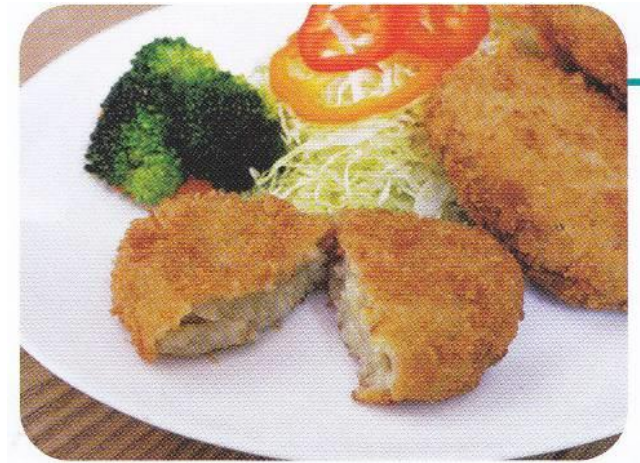
年度・事業名 : 平成 23~25 年度・健康ビジネス等創出支援事業

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 : 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 : 0894-65-1718)

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 :

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 : 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](http://www.maeda.co.jp) (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 :

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 : まるとつと

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

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術賞、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.shizukuen.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。