

Bi-no-kuni AKITA
Business match
talk meeting 2013

美の国 あきた 食のビジネスマッチング 商談会2013

「こだわりの食材～美と健康」

日時：平成25年11月7日(木) 11:00～17:00

8日(金) 11:00～17:00

会場：スタジアムプレイス青山 7F Hall C

〒107-0061 東京都港区北青山2-9-5

主催：公益財団法人 あきた企業活性化センター

後援：秋田県



あき
べい
いな
秋田県

あきたびじん

食のビジネスマッチング商談会2013

「こだわりの食材～美と健康」

当商談会では、「こだわりの食材～美と健康」をテーマに、秋田県に代表される米、大豆を始めとした豊富な資源と伝統的な発酵技術に培われた多彩な商品、大学・公設試の研究シーズ等をご紹介します。

私共の提案の中から、ご来場企業様が商品開発に向けたアイデアが生まれ、商品化に繋がることを心より期待しております。

出展企業一覧

	No	頁	企業名	商品・技術シーズ名
研究 シーズ	01	3	国立大学法人秋田大学 産学連携推進機構	秋田産米糠由来 GABA を活用した機能性食品の開発
	02	4	公立大学法人秋田県立大学 地域連携・研究推進センター	塩の結晶粒径及び含有成分が調理加工へ与える影響を解明することで、塩の最適使用法を開発する
	03	4	公立大学法人秋田県立大学 地域連携・研究推進センター	XYZ 系活性酸素消去成分分析法
	04	4	秋田県総合食品研究センター	“食の未来と技術を拓く” 秋田県総合食品研究センター
技術 シーズ	01	5	日の丸醸造 株式会社	まんさくの花 吟醸甘酒 コーギーズ
	02	6	株式会社 Harvestech	じゅんさいエキス
	03	6	株式会社 秋田今野商店	サプリメント用有用微生物菌体粉末
	04	7	株式会社 坂本バイオ	業務用（健康食品用原料）鹿角霊芝「王角」
	05	7	秋田十條化成 株式会社	白神こだま酵母®
	06	8	白神手づくり工房 有限会社	乳酸菌発酵調味料「白神ささら」
	07	8	秋田銘醸 株式会社	爛漫ギャバ粉末
	08	9	株式会社 諸井醸造	秋田しょっつるハタハタ 100% 『十年熟仙』 ほか
	09	9	日本ナチュラル 株式会社	秋田県産 フルーツソース
資源・ 機能性 素材	01	10	株式会社 大雄振興公社	よこて大雄ホップ茶
	02	11	株式会社 上杉組	クロモジ茶
	03	11	秋田ふき粉会	秋田フキ（乾燥）
	04	12	株式会社 浅利佐助商店	業務用 比内地鶏スープ
	05	12	三高水産	秋田産ぎばさ
	06	13	株式会社 男鹿工房	黒い塩
	07	13	ノリット・ジャポン株式会社	比内地鶏ガラスープの素 顆粒
	08	14	八峰白神自然食品 株式会社	八峰白神 塩もろみ
	09	14	株式会社 しらかみファーマーズ	白神フルーツ黒にんにく
	10	15	株式会社 白神フォレストコーポレーション	白神山水

研究シーズ

県内の各大学・公設試では研究シーズを基に技術移転先及び産学官連携による共同研究を推進しています。

- 国立大学法人秋田大学 産学連携推進機構
- 公立大学法人秋田県立大学地域連携・研究推進センター
- 秋田県総合食品研究センター



研究 01 秋田産米糠由来 GABA を活用した機能性食品の開発



アピール・セールスポイント

米生産全国3位の秋田県にふんだんにある米糠を原料に、化学的製法による安価なGABAを利用した“秋田ゆかりの機能性食品”を開発中です。柔軟な発想を持つ若者の集う大学の特質を活用した産学連携を推進中です。

シーズ例

GABA(γ-アミノ酪酸)は、リラックス効果・血圧上昇抑制・生活習慣病予防などの効能があることはよく知られています。従来の発酵法によるGABA生産ではなく、米糠から得られる糠臭・糠味を除去した酵素を用いて、グルタミン酸から短時間でGABAを得る簡便な技術(秋田大学所有特許第4537486号)によるシンプルな製法が特徴です。食の宝庫である秋田の食材とコラボした製品第一号として、“しょつつるアイス”を開発しました。秋田大学学生自主プロジェクトで産み出される新商品と共に広く企業様ともコラボしていきたいと考えています。

会社概要 国立大学法人秋田大学 産学連携推進機構

事業内容 教育・研究・社会貢献

住所

〒010-8502 秋田県秋田市手形学園町1-1

設立年月日 昭和24年5月31日

TEL

018-889-2703

FAX

018-837-5356

代表者 機構長 齊藤 準

URL

<http://www.crc.akita-u.ac.jp>

担当者 産学官連携コーディネーター 佐藤 博

E-mail

satohi@crc.akita-u.ac.jp

研究 02 塩の結晶粒径及び含有成分が調理加工へ与える影響を解明することで、塩の最適使用法を開発する ―適塩生活を目指して―



アピール・セールスポイント

にがり成分を含んだ塩が多数販売されています。これらの塩を調理に用いた際の影響を明らかにし、個々の塩の特性に応じた最適使用法を検討しています。味の相乗効果を利用し減塩効果を有する塩の開発にも取り組んでいます。

商品特徴

にがり成分を含んだ塩は、振り塩として調理に用いた際、塩味をまろやかに感じさせ美味しいと言われています。これらの塩は、粒径が大きく水分含量も高いため、食品への付着性や浸透挙動に影響し、最終的に味の違いとなって現れていると考えられます。このことを科学的に証明することで、用途に合わせた塩の選択基準設定ができると考えています。また、塩と酸味の相乗効果を利用し、おいしさを損なわずに塩味を強化した塩の開発も行っています。

研究 03 XYZ系活性酸素消去成分分析法 (がんの原因物質とされる活性酸素を消去できる物質の簡易な検出・定量法)

アピール・セールスポイント

がんや生活習慣病は我々の体内で生成される活性酸素を十分に消去できなくなったときに発症することが明らかになっています。この活性酸素を消去できる成分(活性酸素消去成分)の迅速簡便な検出・定量方法です。

商品特徴

XYZ系活性酸素消去成分分析法は、食品原料や加工食品等の活性酸素消去能を極めて簡便・迅速に測定することができます。本法による活性酸素消去能測定値は、ESR(電子スピン共鳴)装置による測定結果と高い相関を示します(ヒドロキシルラジカルの測定では相関係数0.95以上)。食品原料や加工食品等の活性酸素消去能を1試料10分で測定が可能ですので、活性酸素消去成分やその消去能を簡便迅速に測定することができます。

会社概要	公立大学法人秋田県立大学 地域連携・研究推進センター				
事業内容	教育・研究	住所	〒010-0195 秋田県秋田市下新城中新野街道端西241-438		
設立年月日	平成11年4月1日	TEL	018-872-1557	FAX	018-872-1673
代表者	センター長 小嶋 郁夫	URL	http://www.akita-pu.ac.jp		
担当者	コーディネータ 渡邊 雅生	E-mail	mawatana@akita-pu.ac.jp		

研究 04 “食の未来と技術を拓く”秋田県総合食品研究センター



アピール・セールスポイント

秋田県総合食品研究センターは、秋田県における食品製造業及び酒類製造業の技術力向上や、農林水産物の加工利用拡大を目的とした県立の試験研究機関です。食品関連技術の研究開発はもとより、秋田県の商品加工業者の技術力向上のため技術相談、人材育成、情報提供にも積極的に取り組んでいます。

当センターでは「シーズ・ニーズマッチング事業」に取り組んで3年目になります。今回は当センターの有する特許や試験研究成果の中から、様々な商品開発のシーズとなりうるものをリーフレットとしてとりまとめており、展示ブースでご紹介いたします。また、研究者も数名参加し技術的なディスカッションも可能な体制でお待ちしております。

シーズ例

■マイタケを使用した米飯の改良

マイタケと米と一緒に浸漬することで米飯を軟化させる技術です。硬めのご飯になってしまうのを改良することができます。また、米飯の艶も増します。処理は簡単で、米をマイタケやその粉末と浸漬するだけです。

■フキノトウの抗肥満効果

フキノトウのエタノール抽出エキスはマウス脂肪細胞での脂肪蓄積を抑えました。マウスの飼育実験では、フキノトウエキスを食べたグループの方で体重増加が少なく、内蔵脂肪重量も減少し、血中の血糖値やコレステロール量も改善しました。



会社概要	秋田県総合食品研究センター				
事業内容	食品加工業者向け技術相談、人材育成 ならびに情報提供	住所	〒010-1623 秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26		
設立年月日	平成7年4月1日 (醸造試験場は昭和2年10月)	TEL	018-888-2000	FAX	018-888-2008
代表者	所長 田口 博	URL	http://www.arif.pref.akita.jp		
担当者	食品開発推進監 後藤 彰	E-mail	info@arif.pref.akita.jp		

技術シリーズ

古くからの発酵技術に培われた酒や味噌・醤油、漬物類の伝統食品、さらに健康、美肌へと結びつく源に秋田の発酵文化があります。

- 日の丸醸造 株式会社
- 株式会社 Harvestech
- 株式会社 秋田今野商店
- 株式会社 坂本バイオ
- 秋田十條化成 株式会社
- 白神手づくり工房 有限会社
- 秋田銘醸 株式会社
- 株式会社 諸井醸造
- 日本ナチュラル 株式会社



技術 01 まんさくの花 吟醸甘酒 コーゼース

アピール・セールスポイント

造り酒屋のこだわりをぎゅっとつめこんだ美味しい甘酒、出来ました！ノンアルコールで糖類・保存料等を一切使用していない滑らかな口当たりで、お子様やお年寄りにも美味しくお召し上がりいただけます。

商品特徴

甘酒は必須アミノ酸と大量のブドウ糖を自然に含む伝統的な日本の発酵文化です。疲労を回復して免疫強化の作用もあると言われています。意外にも甘酒の季語は「夏」。江戸時代から夏バテ防止の栄養飲料として広く親しまれ、現代の「天然総合サプリメント」として受け継がれています。当蔵では、蔵人だけの楽しみだった門外不出の甘酒を皆様に味わっていただきたく、商品化に取り組みしました。滋味深くコクのある天然の甘味とまろやかな香りをお楽しみ下さい。

原材料

米・米麹

内 容 量	160g / 1袋	使用期限	120日
製造期間	通年	生産量 / 年	10,000袋 / 年
加工日数	2日	生産地	秋田県横手市

会社概要 日の丸醸造 株式会社

事業内容 清酒製造業

設立年月日 大正14年4月15日

代表者 佐藤 譲治

担当者 沓澤 さえり

住 所 〒019-0701 秋田県横手市増田町増田字七日町114-2

T E L 0182-42-1335

F A X

0182-42-1337

U R L <http://hinomaru-sake.com>

E-mail info@hinomaru-sake.com

技術 02 じゅんさいエキス



アピール・セールスポイント

秋田県特産品の「じゅんさい」は多糖類に覆われた水生植物で、食感が良く高級食材として生食されています。当社と提携先の研究で、生活習慣病や動脈硬化改善、美容機能が判明し、機能性素材としてエキスを販売しています。

商品特徴

じゅんさいは多種のフラボノイド成分や豊富なポリフェノールを含有し、継続摂取で脂質代謝などメタボリック・シンドロームを改善する機能が判明しました。また、弊社提携先のオリザ油化株式会社により、皮下脂肪やセルライト改善など美容機能も明らかとなり、機能性食品や化粧品の素材として、じゅんさいエキスへの注目が高まっております。

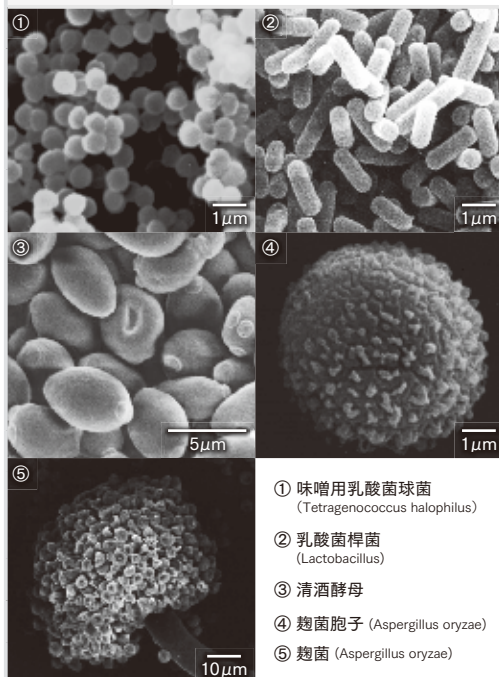
原材料

じゅんさい

内 容 量	—	使用期限	製造後2年
製造期間	6月上旬～8月下旬	生産量／年	—
加工日数	60日	生産地	秋田県山本郡三種町

会社概要	株式会社 Harvestech / 株式会社 スカイライト・バイオテック (共同研究)				
事業内容	機能性食品の研究開発・販売	住 所	〒011-0911 秋田県秋田市飯島字砂田100-4		
設立年月日	平成18年8月	T E L	03-3517-6170	F A X	03-3517-6175
代表者	浜田 健太郎	U R L	—		
担当者	木内 高信	E-mail	tkiuchi@harvestech.co.jp		

技術 03 サプリメント用有用微生物菌体粉末



アピール・セールスポイント

創業以来、日本の発酵食品の基盤である麹、酵母、乳酸菌などを製造販売しています。同業は日本に数社しかありません。近年は、微生物の有用生産物を応用した製品の開発も手がけています。

商品特徴

「技術が資本」を合言葉に純粋でかつ高密度の乾燥微生物菌体を提供しています。保有菌株は10,000株にも及び醸造食品はもちろんサプリメントの原体として多くのニーズに対応しています。今回は「抗変異原性」が強い麹菌や大豆イソフラボンヒトが吸収しやすい型に変換した大豆麹粉末。免疫系のバランスを整えるナノ型乳酸菌。血圧降下作用やコレステロール生合成抑制作用の知られている紅麹菌などの他に各種酵母菌を提供します。

原材料

微生物乾燥菌体(生菌、死菌)

内 容 量	—	使用期限	2年
製造期間	通年	生産量／年	2t～3t／年
加工日数	約30日	生産地	秋田県大仙市

会社概要	株式会社 秋田今野商店				
事業内容	醸造食品用有用微生物菌体製造販売	住 所	〒019-2112 秋田県大仙市字刈和野248		
設立年月日	明治43年	T E L	0187-75-1250	F A X	0187-75-1255
代表者	今野 宏	U R L	http://www.akita-konno.co.jp		
担当者	佐藤 勉	E-mail	aok-lab@akita-konno.co.jp		

技術 04

業務用（健康食品用原料）
鹿角霊芝「王角」 200メッシュ粉末／抽出処理粉末

アピール・セールスポイント

秋田県産のマンネンタケの一種、鹿角霊芝^{ろっかくれいし}の粉末化原料です。β-グルカンを増強する健康食品の開発に最適です。

商品特徴

秋田県産のマンネンタケの一種、鹿角霊芝の粉末化原料です。β-グルカンを増強する健康食品の開発に最適です。200メッシュ粉末は非常に細かいので、様々な加工食品へ添加しやすくなっています。また抽出処理粉末は、摂取してから鹿角霊芝の脂溶性有効成分溶出の速さを良くさせる目的で加工された粉末です。そのままカプセルにも充填しやすい等の特徴があります。

原材料

鹿角霊芝

内 容 量	1 kg／1 包	使用期限	3 年
製造期間	不定	生産量／年	100kg／年
加工日数	約30日	生産地	秋田県秋田市

会社概要 株式会社 坂本バイオ

事業内容 素材開発

住 所

〒010-1233 秋田県秋田市雄和女米木字高麗沢 25

設立年月日 平成 10 年 6 月 16 日

T E L

018-886-3001

F A X

018-886-3062

代表者 後藤 考宏

U R L

<http://www.sakamotobio.com>

担当者 後藤 考宏

E-mail

order@sakamotobio.com

技術 05

白神こだま酵母®



アピール・セールスポイント

菌体内にトレハロースを多く蓄積するため、様々なストレス耐性（例：冷凍耐性・乾燥耐性・耐塩性・浸透圧耐性）を有します。製菓・製パン用として広く使用頂いている他、発酵食品への使用も可能です。

商品特徴

世界自然遺産の白神山地から分離・選抜された野生酵母*で、製パンや醸造などの食品業界で広く使用されている *Saccharomyces cerevisiae*（サッカロマイセス・セレビシェ）と同種の酵母です。比較的広い温度・糖濃度範囲で発酵が可能です。

*野生酵母：自然界から分離され、育種操作を受けていない酵母

原材料

酵母

内 容 量	生：10kg ドライ：50g・200g	使用期限	生：半年（冷凍）ドライ：1 年半
製造期間	通年	生産量／年	生：30t ドライ：12t
加工日数	—	生産地	秋田県秋田市

会社概要 秋田十條化成株式会社（ドライ酵母総代理店：株式会社サラ秋田白神）

事業内容 酵母・化成品・まいたけなどの製造販売

住 所

〒010-1633 秋田県秋田市新屋島木町 1-1

設立年月日 昭和 61 年 5 月 1 日

T E L

018-828-1776

F A X

018-828-2063

代表者 茂木 正俊

U R L

<http://www.akita-jujo.co.jp>

担当者 石黒 健

E-mail

t.ishiguro@akita-jujo.co.jp

技術 06 乳酸菌発酵調味料「白神ささら」



アピール・セールスポイント

「世界自然遺産白神山地から生まれたミラクル発酵調味料」「ダブル（糀菌、乳酸菌）のチカラ」で素材の“旨み”を引き出します。減農薬栽培、有機肥料を使用した秋田県産米「あきたこまち」に糀菌を満たした甘酒に、白神山地の野生乳酸菌「白神作々楽」を加え、さらに美味しさを引き出した新しい発酵調味料です。

商品特徴

世界自然遺産白神山地で発見された野生乳酸菌「白神作々楽」は、自然由来の素材としてGABAという成分をつくり出すなどの機能性もあり、各方面から注目されています。当社ではいち早く研究開発に着手し、商品の味をおいしくする高機能性調味料として乳酸菌発酵調味料「白神ささら」を完成させました。

原材料

米、糀、乳酸菌（殺菌）

内 容 量	250g・500g	使用期限	180日（常温）
製造期間	通年	生産量／年	10t／年
加工日数	5日	生産地	秋田県能代市

会社概要	白神手づくり工房 有限会社				
事業内容	乳酸菌「白神作々楽」を使用した調味料・飲料の開発				
設立年月日	平成15年2月7日	住 所	〒016-0825 秋田県能代市柳町4-28		
代表者	柴野 隆司	T E L	0185-54-5405	F A X	0185-54-5404
担当者	柴野 晃大	U R L	http://www.shirakami-sasara.co.jp		
		E-mail	s-sasara@shirakamai-sasara.co.jp shirakami-sasara@titan.ocn.ne.jp		

技術 07 爛漫ギャバ粉末



アピール・セールスポイント

美酒爛漫の製造工程中に発生した米糠を利用し、乳酸菌発酵によってGABA（ギャバ）というアミノ酸を高濃度に含んだ機能性食品素材を開発しました。最近では、脂質代謝改善効果も検証されております。

商品特徴

米糠を原料に、乳酸菌発酵させた“もろみ”を乾燥させた機能性の粉末素材です。不溶性なため、固形商品等へ少量添加が適しています。GABAの機能性効果であるリラックスや血圧降下作用、爛漫ギャバ粉末の独自効果である脂質代謝改善効果など多目的用途に適した製品開発が可能でコストパフォーマンスの高い素材です。また、国産米糠100%原料なので、安全安心な品質を保証しております。米糠には豊富な栄養素が含まれることから、新規機能性の探求を行っており、現在も研究を進めております。

原材料

米糠、米糠発酵物

内 容 量	15kg／1袋	使用期限	1年（製造日より）
製造期間	通年	生産量／年	40t／年
加工日数	7日	生産地	秋田県湯沢市

会社概要	秋田銘醸 株式会社				
事業内容	酒類製造販売他	住 所	〒012-0814 秋田県湯沢市大工町4-23		
設立年月日	大正11年4月28日	T E L	0183-73-3161	F A X	0183-72-3247
代表者	京野 勉	U R L	http://www.ranman.co.jp		
担当者	大友 理宣	E-mail	kenkyu@ranman.co.jp		

技術 08 秋田しょつつるハタハタ 100% 『十年熟仙』ほか



アピール・セールスポイント

途絶えた食文化の復活。秋田県男鹿市で水揚げされハタハタと天日塩だけで作る透き通った琥珀色の液体は、ブランデーを思わせる。塩辛をマイルドにしたかのような独特の香りは、熟成を重ねた証です。※1999年に仕込んだ14年モノ「十年熟仙」は、よりクセがなくマイルドな味わいに仕上がっています。

商品特徴

海の恵みが凝縮した調味料「しょつつる」は、ハタハタと塩だけで素材本来の味を生かした魚醤であり、しょつつる鍋だけの活用だけではなく、しょつつるをパスタ（特にペペロンチーノ）や、豚肉と野菜の炒め物にも使用するとより味が引き立ちます。お刺身、天ぷらサラダなど好きな料理に芳醇な香りと旨みを気軽にプラスできるスプレー式もご紹介します。

原 材 料

ハタハタ、食塩

内 容 量	200ml、130g / 1本	使用期限	2年
製造期間	通年	生産量／年	1,000本／年
加工日数	14年、3年	生産地	秋田県男鹿市

会 社 概 要 株式会社 諸井醸造

事 業 内 容 味噌・醤油・しょつつる・漬物

設立年月日 昭和5年12月

代 表 者 諸井 秀樹

担 当 者 諸井 秀樹

住 所 〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字化世沢176

T E L 0185-24-3597 F A X 0185-23-3161

U R L <http://www.shotttsuru.jp>

E-mail shotttsuru@basil.ocn.ne.jp

技術 09 秋田県産 フルーツソース
(ストロベリー・いちじく・ラズベリー・北限の桃・アップル)

アピール・セールスポイント

化学肥料や農薬に頼らずEMやボカシなど有機質材を活用した自然農法の実践と経験豊富な検査員による厳正な品質検査を受けた安心・安全な農産物の栽培を自社及び契約農園で実施しています。それらの農産物を独自のペースト化製法により高付加価値商品に仕上げています。

商品特徴

秋田県の肥沃な土地と自然環境の恵で培われた果物を新鮮で端材を出さない独自のまるごと製法（ペースト化）にてフルーツソースにしました。素材本来の風味、味を楽しめ更に非常になめらかな舌触りのリッチなソースです。様々な食シーンで活用が期待できます。

原 材 料

秋田県産果物

内 容 量	180g / 1瓶(バラ)	賞 味 期 限	90日(チルド)
製造期間	9月上旬～10月上旬	生産量／年	1t／日
加工日数	1日	生産地	秋田県大館市

会 社 概 要 日本ナチュラル 株式会社

事 業 内 容 食品加工・販売

設立年月日 平成20年6月4日

代 表 者 辻 大樹

担 当 者 石田 奈恵子

住 所 〒017-0012 秋田県大館市釈迦内字家後18-7

T E L 0186-57-8730 F A X 0186-57-8737

U R L —

E-mail mame.waravi@hb.tp1.jp

資源・機能性素材

秋田県ならではの自然環境の下、肥沃な土地で育まれた秋田県の資源には、一次産品の他、高いポテンシャルを持つ「効能」のある素材が豊富に存在します。

- 株式会社 大雄振興公社
- 株式会社 上杉組
- 秋田ふき粉会
- 株式会社 浅利佐助商店
- 三高水産
- 株式会社 男鹿工房
- ノリット・ジャポン株式会社
- 八峰白神自然食品 株式会社
- 株式会社 しらかみファーマーズ
- 株式会社 白神フォレストコーポレーション



資源 01

よこて大雄ホップ茶



アピール・セールスポイント

ホップの生産地でなければ開発できなかったお茶。ホップの葉・毬花を超微細粉末にした特許出願製法茶。秋田大学との共同研究により、体内の免疫力を高める成分の高含有を確認。平成23年10月農林水産省より6次産業化事業認定を取得しました。

商品特徴

ホップ茶はノンカフェインで、ポリフェノール、ペクチン、GABA、カルシウム、ビタミンE、食物繊維等の成分が豊富に含まれており、数値が気になる方、毎朝スッキリしたい方におすすめ。秋田大学との共同研究で抗ガン抑制、血圧抑制作用を発見し大学と特許共同出願をしています。

原 材 料

ホップ葉、毬花

内 容 量	10g / 1包	賞 味 期 限	450日
製 造 期 間	通年	生 産 量 / 年	1t / 年
加 工 日 数	3日～5日	生 産 地	秋田県横手市

会 社 概 要	株式会社 大雄振興公社		
事 業 内 容	温泉保養施設運営及び特産品製造販売	住 所	〒013-0466 秋田県横手市大雄字三村東21-4
設 立 年 月 日	平成4年9月28日	T E L	0182-52-2188
代 表 者	鈴木 廣道	F A X	0182-52-2133
担 当 者	松川 義徳	U R L	http://hop.yutorion.com
		E-mail	yt4@yutorion.com

資源 02

クロモジ茶



アピール・セールスポイント

『クロモジ』は、秋田阿仁の里山に自生するクスノギ科の落葉樹の枝葉で、昔から生薬や健康茶として使用されてきました。今もその受け継がれた効果をお手軽にご利用いただけるように、粉に加工することにより、煮だししないで急須でいただくこともできます。

商品特徴

昔からマタギ文化で広く用いられていた『クロモジ』は、濃く煮詰めて傷の消毒をしたり、胃腸が弱っているときには煎じて飲用にしていました。煮出した色は、サーモンピンクで、さわやかな香りとすっきりとした味わいはハーブティーのようです。温かいままでも、冷やしても濁りなく味わいを楽しめるお茶です。また、入浴剤として使用しても香りを楽しめる商品です。

原材料

クロモジの乾燥枝葉（100％）

内 容 量	6g × 10包	賞 味 期 限	2 年
製 造 期 間	7月～8月	生 産 量 / 年	72kg / 年
加 工 日 数	20日～30日	生 産 地	秋田県北秋田市

会 社 概 要 株式会社 上杉組

事 業 内 容 建設業・山菜クロモジ茶販売

設立年月日 平成2年1月7日

代 表 者 上杉 操

担 当 者 田口 郁美

住 所 〒018-4745 秋田県北秋田市阿仁萱草字水上口59
 T E L 0186-82-2040 F A X 0186-82-2001
 U R L <http://www.kumagera.ne.jp/uesugi>
 E-mail anisachi@kumagera.ne.jp

資源 03

秋田フキ（乾燥）



アピール・セールスポイント

♪秋田の国では雨が降っても唐傘などいらぬ…と秋田音頭に唄われるほど大きくなる秋田フキです。秋田フキの「葉」を独特のほろ苦みと香りを活かすため独自の方法で柔らかくしじっくりと2日間かけ減圧乾燥をしました。

商品特徴

秋田フキの葉には抗酸化作用のポリフェノールが多く含まれています。食物繊維が豊富で、痰や咳を鎮め喘息や気管支炎等に効果があると言われています。また、抗アレルギー作用があり花粉症などの効果も期待できます。この「葉」を粉末と乾燥（刻み）に製品化しました。粉末は、お菓子や麺などに練り込んだ加工品、刻みはお茶等の商品化に、また健康食品の開発等多岐にわたる活用が期待できます。

原材料

秋田フキ 100%

内 容 量	100g / 1 瓶	賞 味 期 限	2 年
製 造 期 間	6月初旬から中旬	生 産 量 / 年	25kg / 年
加 工 日 数	6 日	生 産 地	秋田県秋田市

会 社 概 要 秋田ふき粉会

事 業 内 容 秋田フキの加工・成分研究・食育

設立年月日 平成17年6月

代 表 者 佐藤 郁子

担 当 者 佐藤 郁子

住 所 〒010-0917 秋田県秋田市泉中央5丁目24-20
 T E L 018-866-3195 F A X 018-866-3195
 U R L —
 E-mail ikuko3316@yahoo.co.jp

資源 04

業務用 比内地鶏スープ



アピール・セールスポイント

日本三大美味鶏の比内地鶏のガラから抽出しだしに本醸造醤油を合せました。本物の比内地鶏の旨味を味わっていただくために化学調味料は使用しておりません。

商品特徴

比内地鶏のガラの肉を直接比内地鶏生産者より買い付けし、自社でダシを抽出しています。業務用としてお使いいただくために濃縮倍率を8倍とし各種鍋物はもちろん、炊き込みご飯や温かいめんつゆ、丼物のたれ等幅広くお使いいただけます。創業以来培ってきた味噌、醤油の醸造技術と味を衛生的な設備・品質管理により商品提供しています。

原材料

しょうゆ、砂糖、食塩、米発酵調味料、鶏がらスープ、酵母エキス、アルコール、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

内 容 量	1.8ℓ / 1本	賞 味 期 限	1年
製 造 期 間	—	生 産 量 / 年	—
加 工 日 数	—	生 産 地	秋田県鹿角市

会 社 概 要	株式会社 浅利佐助商店 明治5年創業 味噌、醤油醸造元 食品安全マネジメントシステムISO22000認定工場				
事 業 内 容	味噌・醤油等製造	住 所	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字観音堂27-3		
設 立 年 月 日	昭和26年9月	T E L	0186-23-3127	F A X	0186-23-2720
代 表 者	浅利 滋	U R L	http://www.fukuzyu.com		
担 当 者	小松谷 和人	E-mail	kazuhito_komatsuya@fukuzyu.com		

資源 05

秋田産 ぎばさ



アピール・セールスポイント

秋田男鹿の荒波で育まれた磯の香りがする「ぎばさ」は、粘りが強く、フコイダンや食物繊維が豊富で免疫力を高める食品として注目されております。ノンカロリーでありながら、ワカメと同等の栄養価があります。一切添加物を使わず、着色しないことにこだわっております。

商品特徴

「ぎばさ」は秋田県で古くから食べられてきた海藻です。正式には「アカモク」と称されるホンダワラ科の海藻です。粘りがたいへん強く、コリコリとした食感が特徴です。フコイダンやポリフェノール、ミネラルを豊富に含み、味噌汁に入れたり、ご飯にかけたり、野菜や漬物を細かく切って混ぜたりと、食べ方は多岐にわたります。

原材料

秋田県産ぎばさ(アカモク)

内 容 量	200g / 1袋	賞 味 期 限	約120日(冷凍)
製 造 期 間	通年	生 産 量 / 年	17万袋/年
加 工 日 数	1日	生 産 地	秋田県男鹿市

会 社 概 要	三高水産				
事 業 内 容	水産加工	住 所	〒010-0533 秋田県男鹿市船川港双六字館山122		
設 立 年 月 日	昭和60年4月1日	T E L	0185-27-2578	F A X	0185-27-2578
代 表 者	夏井 勝博	U R L	—		
担 当 者	夏井 勝博	E-mail	—		

資源 06

黒い塩



アピール・セールスポイント

平成19年度「むらおこし特産品コンテスト」でグランプリを受賞した塩です。

商品特徴

男鹿半島で取水した海水100%をじっくりと自社開発した平釜で仕上げた塩本来の結晶の塩を孟宗竹に詰めて炭焼釜で炭焼した塩です。温泉玉子の様な味がする塩で白身魚・貝・イカのお刺身・焼肉・しゃぶしゃぶなど、様々な料理に合う塩です。

原材料

食塩

内 容 量	40g / 1本	賞 味 期 限	無し
製 造 期 間	—	生 産 量 / 年	—
加 工 日 数	—	生 産 地	秋田県男鹿市

会 社 概 要 株式会社 男鹿工房

事 業 内 容 塩製造販売

設立年月日 平成16年1月

代 表 者 大井 眞志雄

担 当 者 柿崎 直哉

住 所 〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字海岸通り2-9-5

T E L 0185-23-3222 F A X 0185-23-3221

U R L <http://ogakoubo.com>

E-mail ogakobo@nifty.com

資源 07

比内地鶏ガラスープの素 顆粒



アピール・セールスポイント

比内地鶏のガラを活用し開発を進めている顆粒状の鶏ガラスープの素。液体状の商品は数多く存在しているが、顆粒状の商品は比内地鶏業界初となります。家庭で調理する炒め物にも手軽に使用でき、ワンランク上の味を簡単にお楽しみ頂けます。

商品特徴

放し飼いで飼育された、秋田県比内地鶏ブランド認証を取得している比内地鶏のガラを使用。スープ状に煮出し⇒エキスパウダー⇒顆粒状の工程にて商品化。味や溶解度など様々な視点で工夫しています。さらに、比内地鶏ならではの旨味成分、香りなど既存の顆粒状ガラスープの素にはない商品です。

原 材 料

比内地鶏ガラ、他

内 容 量	—	賞 味 期 限	—
製 造 期 間	—	生 産 量 / 年	—
加 工 日 数	—	生 産 地	—

会 社 概 要 ノリット・ジャパン株式会社

事 業 内 容 地方特産品の販売及び販売PR

設立年月日 平成21年7月

代 表 者 菅原 久典

担 当 者 菅原 久典

住 所 〒010-0951 秋田県秋田市山王5丁目14-2 山王土地ビル2F

T E L 018-874-7547 F A X 018-874-7548

U R L <http://www.norit.jp>

E-mail info@norit.jp

資源 08

八峰白神 塩もろみ



アピール・セールスポイント

世界自然遺産白神山地の微生物により、塩分に強い「白神乳酸菌」と「白神こだま酵母」が開発され、更に秋田県コア技術と発酵技術が生み出した新規な調味料『塩もろみ』が誕生しました。また、新規な食品保存及び製造方法に「特許」を取得しました。

商品特徴

米、麹、塩、酵母、乳酸菌で作られ、かつてない米が主役の加工調味料です。肉や魚素材の臭みを緩和するマスキング効果もあり、しかも味噌、醤油、多種多様な香辛料とも相性良く、様々な料理にご利用になれます。液状なので使いやすく、少量で素材に馴染み、大変便利です。乳酸菌（酸）、塩、酵母（アルコール）の3つの相乗効果により、低温で保存力が期待でき、その上、本来の旨味を引き出す調味料です。

原材料

秋田こまち米 自家製米麹、自家製塩、白神乳酸菌、白神こだま酵母

内 容 量	340ml / 1 本	賞 味 期 限	180 日(日陰常温 / 開封後冷暗所)
製 造 期 間	通年	生 産 量 / 年	4 kl / 年
加 工 日 数	約 30 日	生 産 地	秋田県山本郡八峰町

会 社 概 要	八峰白神自然食品 株式会社				
事 業 内 容	無機化学工業製品製造業	住 所	〒018-2623 秋田県山本郡八峰町八森字滝の間324-5		
設立年月日	平成20年2月20日	T E L	0185-70-4755	F A X	0185-70-4757
代 表 者	鈴木 勇	U R L	—		
担 当 者	茂内 達郎	E-mail	happos-2@shirakami.or.jp		

資源 09

白神フルーツ黒にんにく



アピール・セールスポイント

「あきたしらかみにんにく」は、白神山地を望む広大な未利用の畑を復元し、土壌改良材として注目されている十和田石の石粒を利用した減農薬栽培、さらに地元の有機堆肥を大量に投入するなど、愛情を込めたこだわりの土づくりで大切に育んだ自慢の逸品です。

商品特徴

「白神フルーツ黒にんにく」は、青森県在来種の最高峰「福地ホワイト六片種」の中から品質の良いものを厳選し、独自の方法で丹念に発酵・熟成させたもので、においほとんどなく、フルーティでおいしく食べることができます。また、生にんにくに比べ、にんにくが持つ本来の成分がパワーアップし、約10倍もの抗酸化力が増加すると言われ、生活習慣病の予防効果なども期待できます。

原材料

にんにく（福地ホワイト六片）

内 容 量	1 玉 (50g)、バラ (100g)	賞 味 期 限	約 180 日 (冷蔵)
製 造 期 間	8 月上旬～ (通年)	生 産 量 / 年	6 t / 年
加 工 日 数	30 日	生 産 地	秋田県北秋田市

会 社 概 要	株式会社 しらかみファーマーズ				
事 業 内 容	にんにくの生産・販売	住 所	〒018-4301 秋田県北秋田市米内沢長野岱 102-25		
設立年月日	平成23年3月24日	T E L	0186-84-8316	F A X	0186-84-8326
代 表 者	小林 郷司	U R L	http://shirakami-farmers.jp		
担 当 者	九島 平悦	E-mail	info@shirakami-farmers.jp		

資源 10

白神山水



アピール・セールスポイント

世界自然遺産「白神山地」の非加熱の天然水です。

商品特徴

白神山水は、白神山地の水の味そのままをボトルリングしたいということで、取水、送水、ボトルリングに至るまで一切の外気に触れさせず、また、非加熱ろ過のみを行った天然水です。白神山地の息吹が感じられます。

原材料

水（鉱泉水）

内 容 量	350ml・500ml・2000ml	賞 味 期 限	550 日
製 造 期 間	通年	生 産 量 / 年	350・500ml：4k本／h 2,000ml：2k本／h
加 工 日 数	通年	生 産 地	秋田県山本郡藤里町

会 社 概 要 株式会社 白神フォレストコーポレーション

事 業 内 容 食品製造・販売

住 所

〒016-0801 秋田県能代市浜通町4-59

設立年月日 平成4年7月

T E L

0185-52-4139

F A X

0185-52-4150

代 表 者 中田 潤

U R L

<http://www.shirakami-fc.co.jp>

担 当 者 園部 精一郎

E-mail

sonobe@shirakami-fc.co.jp

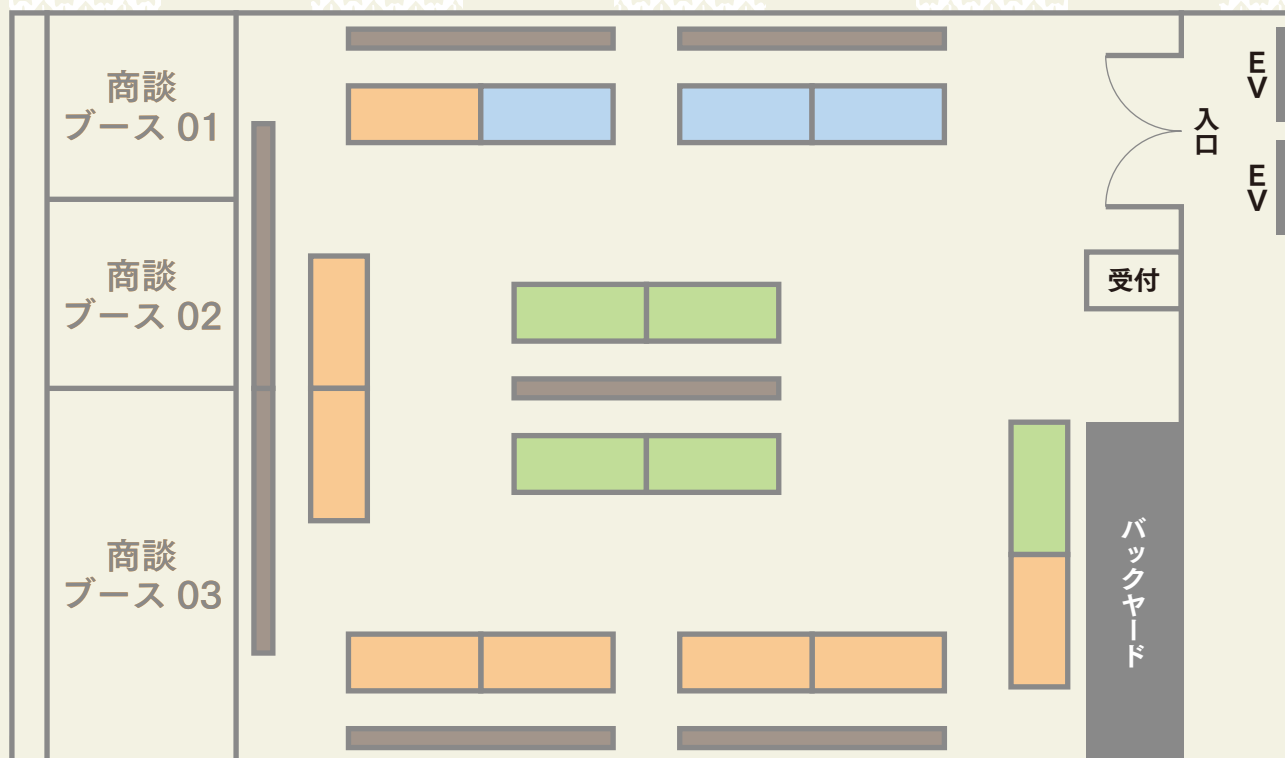


おいしく、美しく、秋田県



[スタジアムプレイス青山会場案内図]

■：研究ブース ■：技術ブース ■：資源ブース



[スタジアムプレイス青山]

〒107-0061 東京都港区北青山 2-9-5

【アクセス】

東京メトロ銀座線「外苑前」駅3番出口 徒歩2分



食のビジネスマッチング商談会に関するお問い合わせは

公益財団法人 あきた企業活性化センター 経営支援グループ ものづくり支援担当

〒010-8572 秋田県秋田市山王三丁目1番1号 秋田県庁第二庁舎2階

TEL：018-860-5623 FAX：018-860-5612 URL：http://www.bic-akita.or.jp