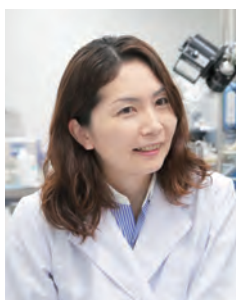




健康づくりを応援 県内産の食品素材を使って

株式会社サノ



食品開発担当
高嶋 亜希子
Akiko Takashima

株式会社サノ

〒010-0061 秋田県秋田市卸町3丁目4-2
TEL.018-862-6644 FAX.018-862-6646
URL <http://www.sano-co.com/>
Online Shop <https://atmr.shop/>

【会社概要】

秋田県内を中心に、医療機関への体外検査診断薬とこれらの分析機器類の卸販売、大学・研究機関への研究用試薬・器材の販売、工業用薬品類の販売、および医療廃棄物の収集等を行う。近年、「健康は食から」という社長の理念のもと、県内産の材料を使用した健康食品の開発事業にも力を入れている。



秋田県産の健康や美容に良い食材を原料に使用した健康食品の開発・販売を通して、秋田の魅力を全国に発信!

女性の悩みを解消するサプリメントを

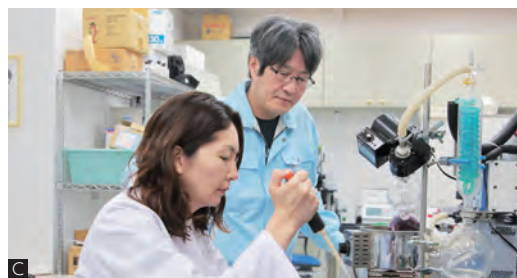
秋田市卸町に本社を置く株式会社サノは、医療機関や大学・研究機関等への検査薬や分析機器の卸販売などを行っている。江戸時代初期に創業し、長きにわたって秋田の人々の健康を支えてきた老舗企業だ。

佐野公彦社長の理念は「健康は食から」。人々の健康づくりを応援する製品を作りたいとの思いから、2015年に食品開発の新規事業を立ち上げた。最初に着手したのは「便通改善サプリメント」の開発。妊娠中に便秘に悩む女性が多いことから「まずは女性をターゲットにしたサプリメントを、県内産の原材料から作り出す」という目標を掲げ、高嶋さんが開発にあたることになった。

酒粕とジュンサイの効果に注目

商品設計にあたり、原材料の選定はスムーズに決まった。酒粕とジュンサイ、ともに秋田県を代表する食材だ。日本酒の製造過程で生じる酒粕、これに含まれるレジスタントプロテインには便通を改善する効果が報告されている。

また、ジュンサイについては秋田県総合食品研究センターの富恵司 首席研究員の指導を仰いだ。食用としては使われない、開ききったジュンサイの葉を粉末にした機能性食材「ジュンサイエキス」は愛知県のオリザ油化(株)が総食研と共同開発した製品で、腸内フローラの改善効果があることが試験で認められている。これらを調製して、高嶋さんは商品化に取り組んだ。



A 原材料となった酒粕粉末(左)とジュンサイエキス(右)
B 「潤彩小町」はオンラインショップ、佐野薬局(通町本店、広面店)、秋田空港売店、秋田県産品プラザ(アトリオン内)などで販売中。
C 総合食品研究センター 生物機能実験室にて研究に取り組む高嶋さん(手前)と同センター 富恵司 首席研究員(奥)

試作品が出来上がり、お客様の期待を裏切らない商品を提供するため、モニター試験を実施したところ、週あたり1回の便通改善効果があることが認められた。さらには「毛穴が引き締まって目立たなくなった」「化粧のりが良くなった」など、期待以上の回答も寄せられた。これらは、ジュンサイエキスのコラーゲン生成を活性化させる効果と、酒粕粉末のコラーゲンを生成する細胞を増やす効果の相乗によるものと推察される。

商品開発の最終段階においては、飲みやすさ、手軽さ、味わいやカロリーなどの検討を重ね、現在のリンゴ味のゼリーが完成した。名称やパッケージデザインも高嶋さんが中心となり、社員の協力によって緑色を基調とした「潤彩小町」に決定。「商品がパッケージに収まり、お客さまが購入してくれたときが一番嬉しかった瞬間です」と高嶋さん。研究成果をどうやってお客様に届け、健康になっていただくか、それを考えたとき、研究者としての枠は自然に打ち破られ、企画から上市までに携わり、奔走していた。

次なる商品の開発も着々と進んでいる。やはり県産食品の機能性に着目したもので、高齢者や要介護者らへのターゲット拡大もこれからの秋田に貢献するための責務と感じている。「今後も秋田県産の原料を使った健康食品の研究・開発を続け、県内外に発信していける企業でありたい」と、柔らかくも熱意に溢れたまなざしで語る。