



お知らせ

2024 年 12 月 12 日

米飴残渣に含まれる有用成分「レジスタントプロテイン」 を活用した商品の共同開発を開始

富士化学工業株式会社（本社：富山県中新川郡上市町、代表取締役社長：西田 洋、以下、富士化学工業）と、株式会社俵屋（以下、俵屋）、学校法人金沢工業大学（以下、金沢工業大学）は、米飴残渣に含まれる有用成分「レジスタントプロテイン」を活用した新商品の共同開発を開始いたします。

石川県金沢市の老舗「あめの俵屋」で知られる俵屋は、砂糖などの甘味料や保存料を一切使わず、米と大麦のみを原料とした昔ながらの製法にて「米飴」を製造しています。小さな子供から高齢の方まで安心して口にでき、金沢を代表するお土産の一つとして人々に親しまれ、愛されています。

この米飴を製造する過程では米飴の搾りかす（残渣）が発生しており、これまで廃棄処理されていましたが、この残渣の中には難消化性タンパク質「レジスタントプロテイン」などの有用成分が含まれていることが金沢工業大学研究応用バイオ学科 尾関健二教授の研究室によりわかりました。金沢工業大学では、この有用成分の健康増進機能について研究されており、これまでにその研究成果をもとに甘酒などの商品が生み出されています。

この度、北國銀行産業振興財団の助成を受け、俵屋は米飴残渣を利用した新商品開発を行うこととなりました。米飴残渣に含まれる有用成分の研究をされている金沢工業大学とともに、富士化学工業もこの事業に参画し、SDGs で目標とされている食品ロスの削減と、産学一体での地域創生を目指します。残渣を利用した新商品の開発を富士化学工業が担い、新商品の販売は俵屋と COREZO(コレゾ：北國フィナンシャル ホールディングスの通販サイト)で行われる予定です。

「創造と奉仕」を社是とする当社は、1946 年の創業以来、人々の健康に貢献できる製品をつくりたいとの思いで事業を続けてまいりました。今後も世界の人々の健康に寄与するようチャレンジを続けてまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>

富士化学工業株式会社 経営企画室

Tel 076-472-2322 FAX 076-472-2330

<URL> 富士化学工業株式会社 www.fujichemical.co.jp