



お知らせ

2026 年 7 月 16 日

未利用資源に新たな価値を創出する産学連携プロジェクト 食品ロスから生まれた新商品「こめぐみこ」 俵屋が発売、 富士化学工業が開発協力

米飴製造工程でこれまで十分に活用されていなかった副産物を新たな食品素材として有効利用し、食品ロス削減と健康価値の両立を実現する商品として共同開発しました。

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、米飴かす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により、「こめぐみこ」が完成し、俵屋より発売いたします。

■ “レジスタントプロテイン” 配合で体にもやさしい

米大麦粉には、消化されにくい「レジスタントプロテイン」が含まれています。

この成分には、次のような効果が期待されています。

- ・腸内環境を整える（腸活）
- ・肌のうるおい（角質水分量）の向上

「こめぐみこ」は、レジスタントプロテインを含む米飴かすを活用することで、おいしさだけでなく健康価値も兼ね備えた商品（グミ）となっています。

■ 産学連携で実現した商品化

本商品の開発には、金沢工業大学の研究成果が活かされています。

同大学の尾関健二教授（現 客員教授）は、「レジスタントプロテイン」の特性に関する研究を進め、その知見が本商品の開発につながりました。

本事業は 2024 年に北國銀行産業振興財団の助成を受け、本格的な商品開発を開始しました。

試作は富士化学工業が担当し、俵屋とともに改良を重ね、このたびの商品化に至りました。

■ 「こめぐみこ」販売について

発 売 日：2026 年 7 月 16 日

販売場所：あめの俵屋 店舗

※今後、オンラインショップ「COREZO」での展開も予定しております。

「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。本事業は、食品ロス削減という社会課題への対応に加え、産学連携による地域活性化にもつながる取り組みです。富士化学工業は、レジスタントプロテインの食品素材としての可能性に魅力を感じ、試作・配合設計など商品開発を担当しました。今後も地域企業や大学との連携を通じ、未利用資源の有効活用と健康価値の創出に取り組んでまいります。

<本件に関するお問い合わせ先> 富士化学工業株式会社 総務部

Tel 076-472-2323 FAX 076-472-2330 <URL>www.fujichemical.co.jp