

バイオプリザベーション技術を活用したキノコ類発酵食品素材の開発

バイオプリザベーション(体に害の無い菌を使用して食品を保存する方法)技術を活用し、新しいキノコ類発酵食品素材を開発した。「キノコミ」として製品化もされている。

本業の動向について

食品原料の卸売とオンラインストア「えいせいコム」の運営を主要業とする。

最近の業況は売上自体が不調なことと合わせ、長く続く原材料仕入れ価格の高騰により利益が圧迫されている。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

所在地

愛知県名古屋市西区新福寺町2丁目1番の1

連携内容

バイオプリザベーション(体に害の無い菌を使用して食品を保存する方法)技術を活用した新規キノコ類発酵食品素材の開発とその機能性の評価を「ものづくり中小企業製品開発等支援」の一環として共同で取り組んだ。

連携した動機やきっかけ

過去に参加した食品関係の異業種交流会から同機関との交流が始まった。今回の研究にあたり以前から交流のあった同機関へ相談を持ちかけ開発へと踏み出した。

連携の効果

自社が持ち合わせない技術や機器を用いてスムーズな調査、解析が可能のため製造工程の短縮に繋がっている。この研究の結果「キノコミ」という製品を販売するに至った。

連携して最も効果のあったこと

公設試験研究機関が所有する様々な機器の使用や専

門家のアドバイスによって詳細な評価データを取れたこと。

連携して最も困難だったこと

特に困難と感ずることは無かった。

連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては自社には無い機器を使用して詳細な実証データを得られること。また、様々な角度からの意見、発見があること。

デメリットとしては元々持ち合わせているノウハウ(企業秘密など)を公開しなければならなくなることが挙げられる。

連携に際しての注意、アドバイスなど

異業種交流会などに積極的に出向き、多くの企業と情報のやり取りをすること。

また、デメリットとも繋がってくるが、秘匿したいノウハウなどを漏らさないために事前の機密保持契約の締結を怠らないこと。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

連携に至るまでの書類の準備に手間が掛かった。また、共同研究の最中、後も見積書等々の手配に人員が割かれてしまうことがあった。元々技術分野を専門としているため、このような経理関係の作業は難しい。申請の簡素化がなされれば、本業への負担も無く研究、開発に取り組むことができる。

会社概要

設 立:昭和28年7月

資 本 金:2,000万円

従業員数:38名

U R L: <http://www.koidebussan.co.jp/>