

フード・アクション・ニッポンアワード 2015

「研究開発・新技術部門 優秀賞」受賞のお知らせ

2015年11月19日



この度、たかい食品株式会社(社長:高井裕司 本社:新潟県見附市)と、十勝清水町農業協同組合(代表理事組合長:串田雅樹 所在地:北海道上川郡清水町)と、たかい食品(株)の関連会社、日本ハイドロパウテック株式会社(社長:熊澤正純 本社:新潟県長岡市)にて、フード・アクション・ニッポンアワード 2015 の研究開発・新技術部門の優秀賞を獲得致しました。

当技術は米や野菜、またあらゆる食材を薬剤などの化学処理を行わず、熱と圧力、また少量の酵素を利用し、連続的に加水分解処理を行う独自開発技術となります。

既に、これら事業体で商業レベルにて、新規需要米を中心とした米の分解物、十勝清水町特産の小豆の分解物、また規格外野菜などの加水分解粉末を量産、販売を行っており、特に米の加水分解物は、大手即席麺、大手製パン・菓子メーカーにご採用頂き、これらを利用した製品が皆様の食卓にもあがっております。

今後は様々な原料にその適用の幅を広め、従来方式では出せなかった味の追求、また従来方式では、味を引き出せなかった未利用材料の価値化など、他複数企業様との共同開発及び、共同事業化を進めており、更なる事業拡大を進めて参ります。

また当製造方式は既に取得した特許、現在審査中の特許など存在し、これら方式のご導入についても、ご相談頂ければと考えております。

なお同特許方式にて、従来の発酵食品の製造時間、コストの劇的な圧縮が可能であり、日本酒を含めた酒類、味噌、醤油などに適用が可能となっております。

当受賞だけに満足する事なく、今後とも更なる農水産物の高付加価値化に邁進して参りますので、引き続き、お取引先皆様、お客様のご指導、ご鞭撻を賜りたく、宜しく願い申し上げます。