

研究開発・技術支援成果事例（令和5年度）

さぬきオリーブ酵母を使った純米大吟醸「ながら、」



概要

「さぬきオリーブ酵母」で醸した初めての純米大吟醸です。純米大吟醸ですが、吟醸香を適度に抑え、食中酒に最適な酒質に仕上がっています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 小豆島酒造(株)【小豆島町】

支援内容 受託研究

さぬきオリーブ酵母を使った純米酒「小豆島の輝き MORIKUNI」



概要

県花県木であるオリーブから得られた酵母を用いた純米酒です。さぬきオリーブ酵母の華やかな香りとしっかりとお米の味のする女性好みのジュースや林檎酒のような甘酸っぱいお酒に仕上がっています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 小豆島酒造(株)【小豆島町】

支援内容 受託研究

「サーディンプレート」



概要

「釜揚げいりこ（R4 製品化事例）」のペーストに調味加工を施し、プレート状に成型して冷凍した、「サーディンプレート」です。キューブ状のカレールーの様に10個のキューブに取り分けて使用できます。

製品の開発について、技術相談や成分分析等を行い、商品開発を支援しました。

相手先 (株)キョーワ【三豊市】

支援内容 技術相談・依頼分析

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒「金陵 オリーブ酵母純米生原酒」



概要

さぬきオリーブ酵母 K0-18 を使用しており、味わいは甘酸っぱく爽やかな純米酒に仕上がっています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 西野金陵(株)【琴平町】

支援内容 受託研究

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒「金陵 オリーブ酵母純米吟醸生原酒」



概要

さぬきオリーブ酵母 K0-18 を使用しており、香味バランスにこだわって、甘酸っぱくトロピカルな純米吟醸酒に仕上がっています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 西野金陵(株)【琴平町】

支援内容 受託研究

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒「金陵 直汲みオリーブ無濾過純米生原酒」



概要

さぬきオリーブ酵母 K0-18 を使用しており、マスカットのような香りに爽やかな酸味が特徴です。直汲みならではの心地よい刺激が食欲をそそる食中酒として酒質設計しています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 西野金陵(株)【琴平町】

支援内容 受託研究

限定酒「130周年記念酒 / KAWATSURU SINCE1891 ~知新~」



概要

川鶴酒造創業 130 年を記念して醸造した限定酒です。醸造技術の原点に立ち返り、生酛仕込みに挑戦したもので酒米には地元契約農家が作る高品質の山田錦を使用しています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 川鶴酒造(株)【観音寺市】

支援内容 受託研究

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒「金陵 直汲みオリーブ無濾過純米生原酒」



概要

酒米として香川県綾川町産「おいでまい」を100%使用。扁平精米した掛米を用い、「さぬきオリーブ酵母」を使用し醸した純米原酒です。おいでまいの持つしっかりした米の旨味と、オリーブ酵母の力強い酸が調和した非常にバランスの良いお酒に仕上がっています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 綾菊酒造(株)【綾川町】

支援内容 受託研究

KAWATSURU Olive 活性にごり生酒



概要

香川県産米オオセトを使用し、冬の季節に楽しめる瓶内二次発酵のにごり酒です。令和3年度に発売した同種の製品を改良し、超甘口の発泡清酒に仕上げられています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 川鶴酒造(株)【観音寺市】

支援内容 受託研究

No. 315 OLIVE EAST KAWATSURU×SHIBATA-YA 純米吟醸生原酒

～ さぬきオリーブ酵母仕込み ～ 1.8 L



概要

(株)柴田屋酒店プライベートブランドとして製造したもので令和3年に販売した「No. 315 OLIVE EAST」の生原酒タイプで、さらに甘口にした新製品を企画したものです。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 川鶴酒造(株)【観音寺市】

支援内容 受託研究

KAWATSURU Olive 純米生原酒 (G) ～さぬきオリーブ酵母仕込み～



概要

香川で生まれた「さぬきオリーブ酵母」と香川で誕生した酒米「さぬきよいまい」で醸した純米生原酒です。爽やかな酸と緑葉やマスカット様の香りを引き出した「まるごと香川」の清酒です。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 川鶴酒造(株)【観音寺市】

支援内容 受託研究

パックde(で)蒸しパン プレミアム



概要

当該企業が、機能性関与成分である難消化性デキストリンに着目して開発したレンジ調理可能な蒸しパンミックスです。ビフィズス菌を増やすことにより、おなかの調子を整え便通を改善する機能や、食後の血糖値の上昇を抑制する機能がある機能性表示食品です。

依頼分析により難消化性デキストリンをはじめとした低分子水溶性食物繊維を含むエネルギー分析等を行うことによって製品化を支援しました。

相手先 中野産業(株)【高松市】

支援内容 依頼分析

讃岐もち麦うどん



概要

香川県善通寺市産の大麦(讃岐もち麦ダイシモチ)を練り込み、1食当たり、食後の血糖値の上昇をおだやかにする機能が報告されている大麦由来β-グルカンを含む、機能性表示食品です。

技術相談のなかで適切な製造条件の助言や大麦に関する情報提供を行うとともに、大麦β-グルカンの分析を行うことによって製品化を支援しました。

相手先 石丸製麺(株)【高松市】

支援内容 技術相談、依頼分析

マルベリージュース（濃縮タイプ）



概要

濃縮タイプのマルベリージュースで、水や炭酸水などで割ったり、かき氷やヨーグルトなどにシロップとして使ったり、アレンジ自在の商品です。

食品研究所では、マルベリーを使用した常温流通できる商品の開発について相談を受けており、マルベリーの衛生管理や加工に関する指導・助言を行うことで製品化を支援しました。

相手先 松熊工業(株)【高松市】

支援内容 技術相談

マルベリーゼリー



概要

マルベリーを使用したゼリーで、仕事の合間や小腹がすいたときに持ち運べてどこでも栄養チャージができ、ご高齢の方やお子様にもぴったりの商品です。

食品研究所では、マルベリーを使用した常温流通できる商品の開発について相談を受けており、マルベリーの衛生管理や加工に関する指導・助言を行うことで製品化を支援しました。

相手先 松熊工業(株)【高松市】

支援内容 技術相談

減塩オリーブイリコ



概要

香川県が保有する特許「煮干魚の製造方法（特許第 6439116 号）」により、オリーブ葉を添加した水道水でカタクチイワシを煮熟し、乾燥した煮干（減塩オリーブイリコ）です。真水で製造したオリーブイリコに比べて、食塩相当量が約 50%減少しており、オリーブ葉の効果により、煮干独特の魚臭、内臓部分の苦味がすくないため、塩分摂取を気にせず、まるごと食べることができます。

製造方法を変更して試作を行い、栄養成分等の分析評価を行うことで、「減塩オリーブイリコ」として商品化に至りました。

相手先 共栄冷凍水産(株)【観音寺市】

支援内容 冷凍食品産業基盤強化事業・技術相談

GABA 配合塩ゆで黒豆



概 要

本製品 1 袋当たり、血圧が高めの方の血圧を下げる機能や仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感の緩和およびリラックス作用が報告されている GABA が 28 mg 含まれている、機能性表示食品です。

発酵食品研究所では、依頼分析により GABA 含量等の分析を行うことにより製品化を支援しました。

相手先 丸金食品(株)【小豆島町】

支援内容 依頼分析

香川県産オリーブオイル：香オリ3号、香オリ5号



香オリ3号



香オリ5号

概 要

本県オリジナル品種「香オリ3号」および「香オリ5号」の果実のみから採れた小豆島産オリーブオイルで当該品種らのオリーブオイルは初の製品です。

県ではオリーブの本県オリジナル品種の開発を進め、平成 29 年 8 月に「香オリ3号」「香オリ5号」の二系統について国内初のオリーブの品種登録出願を行い、令和 3 年 3 月に品種登録に至りました。当該品種の開発については、小豆オリーブ研究所に対して発酵食品研究所が支援・協力を行いました。

相手先 (一財)小豆島オリーブ公園【小豆島町】

支援内容 技術相談指導・技術移転

小豆島産オリーブ新漬：香オリ3号



概 要

本県オリジナル品種「香オリ3号」の果実の新漬け(塩蔵)。当該品種の新漬けとして初の製品です。

県ではオリーブの本県オリジナル品種の開発を進め、平成 29 年 8 月に「香オリ3号」「香オリ5号」の二系統について国内初のオリーブの品種登録出願を行い、令和 3 年 3 月に品種登録に至りました。当該品種の開発については、小豆オリーブ研究所に対して発酵食品研究所が支援・協力をを行っています。

相手先 (一財)小豆島オリーブ公園【小豆島町】

支援内容 技術相談指導・技術移転

ウミラルバスソルト、ウミラルハンドクリーム



概要

「塩化マグネシウム（にがり）」を原料とした、フレークタイプのバスソルトと、保湿成分に「塩化マグネシウム（にがり）」を配合したハンドクリームです。産業技術センターでは、サーモグラフィや皮膚計測器での評価方法の技術指導、浴槽へのにがり成分が入ったことによる影響（腐食など）に関する技術相談や依頼試験に対応し、製品化を支援しました。

相手先 仁尾興産(株)【三豊市】

支援内容 技術指導・技術相談・依頼試験

未利用県産広葉樹を使用したテーブルセット



概要

木材、製材、乾燥、デザイン、製造のすべてを香川県内で調達して製作した、未利用県産広葉樹を使用したテーブルセットです。

香川県家具商工業組合が取り組む「100% メイド・イン・讃岐プロジェクト」の中で、当センターは木工所に対し天然乾燥、人工乾燥方法の指導を行い、日美株式会社が商品化したものです。

相手先 日美(株)【高松市】

支援内容 技術指導・技術相談

いぶし家紋



概要

かがわ産業支援財団の地域資源ブランド化・販路拡大支援事業において採択された「デジタルものづくり技術を活用したいぶし瓦製品の開発」にて開発した、屋根の棟などの装飾に用いられる役物瓦です。

当センターでは、次世代3D積層造形技術関連産業育成事業において、3D造形用データの作製から、現場でのプレス成形試験、焼結体の物性評価等の技術支援・指導を行い、製品化を支援しました。

相手先 (有)大川瓦店【坂出市】

支援内容 次世代3D積層造形技術関連産業育成事業・受託研究

いぶし民芸品



概要

かがわ産業支援財団の地域資源ブランド化・販路拡大支援事業において採択された「デジタルものづくり技術を活用したいぶし瓦製品の開発」にて開発した、いぶし瓦製の民芸品（苔玉のお皿など園芸用品や室内の装飾への利用を想定）です。

産業技術センターでは、次世代3D積層造形技術関連産業育成事業において、3D造形用データの作製から、成形試験、原料粘土の物性調査等の技術支援・指導を行い、製品化を支援しました。

相手先 (有)大川瓦店【坂出市】

支援内容 次世代3D積層造形技術関連産業育成事業・受託研究

切断機ワーク定寸装置用滑り検知センサ

定寸装置全体



滑り検知センサ



概要

「スマートファクトリー活用等事業」の実施中に発明した出願中特許（県単独）を基本技術として開発した滑り検知センサです。

当センターでは、ロボットハンドや搬送装置など、部材の搬送及び位置決め動作を対象とした部材の滑りを検知するセンサ技術を開発し、特許出願をしたものです。

株式会社 奥村機械製作所は、同社のワーク定寸搬送装置内に産業技術センターの開発技術を利用・搭載することで製品化に至りました。

相手先 (株)奥村機械製作所【高松市】

支援内容 スマートファクトリー活用等事業・出願中特許（県単独）の活用

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒「ホシガジョウノソラ 純米酒」



概要

香川県産酒米「オオセト」と、さぬきオリーブ酵母「K07 株」を使用した全く新しいタイプのオリーブ酵母酒。アルコール度数は他のオリーブ酵母と比べて、やや低め(14.0度)で、若者や女性も受け入れやすい純米酒です。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行いました。令和5年度、新たに K07 株について技術指導の下、試験醸造を行い、新商品開発に至りました。

相手先 小豆島酒造(株)【小豆島町】

支援内容 受託研究

オリーブ酵母酒飲み比べセット



赤枠は同時発売開始の
「ホシガジョウノソラ」

概要

オリーブ酵母酒 4 種を 100ml 瓶に入れ、専用の化粧箱に入れた飲み比べセットです。

日本酒：(オリーブ酵母の株名/酒米)

- ①はちはち (K023 株/中山千枚田産きぬひかり)
- ②小豆島にオリーブの実のなるころ... (K018/香川県産オオセト)
- ③ながら、(K015/小豆島産オオセト)
- ④ホシガジョウノソラ (K07/香川県産オオセト)

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母の取得、醸造特性の評価、高性能酵母の選抜などを行い、商品開発を支援しました。

相手先 小豆島酒造(株)【小豆島町】

支援内容 受託研究