

高付加価値日本食の開発とそのグローバル展開

コンソーシアム名：高付加価値日本食の開発とそのグローバル展開コンソーシアム
代表機関名：国立大学法人東北大学

計画の概要

参画各社が有する発酵食品(みりん・日本酒)・水産製品(練製品・甲殻類加工品)の独自技術による事業実績・知財とキッコーマンの国際市場情報を基に、大学・独法の先端食品分析化学による網羅的解析・官能評価を統合させ、海外市場の嗜好に適合した新たな商品設計が行える革新的システムを構築する。本システムを基に世界をリードする生物工学・食品工学技術を活用して、国際市場に最適化された新商材の迅速な開発と上市を目指す。

研究計画概要図

日本食海外展開の現状と課題

●日本食海外輸出におけるビジネス課題

- ・国際市場の開拓に数十年の年月を要している。国家戦略に沿ったスピード感ある日本食の海外展開が必要。
- ・現行の日本食を多様な国際市場の嗜好に適合させるための汎用性の高い商品開発システムは無い。

●研究開発における課題

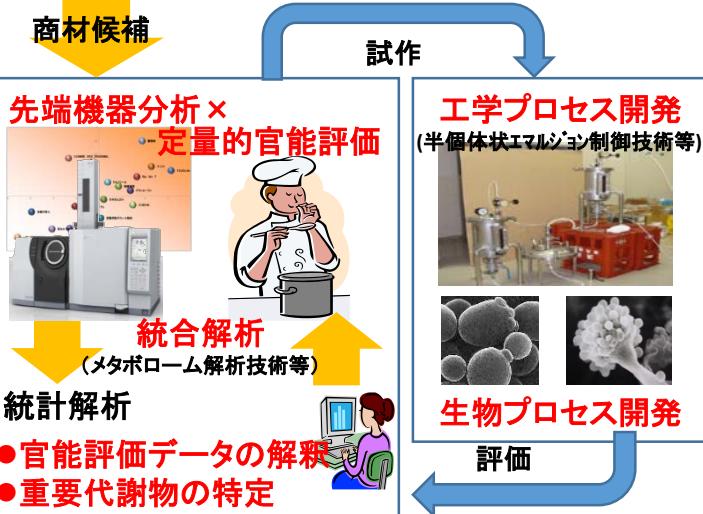
- ・先端機器分析の手法開発は主に大学・独法が行ってきており、一方、定量的官能評価は産業界が中心となつて行ってきたため、両者の統合解析結果を商品設計に反映させるまでに至っていない。
- ・多様な国際市場における定量的な官能評価と先端機器分析データの統合は、国際商材開発に必須である。

様々な日本食をスピード感をもって多様な国際市場の嗜好に適合させる汎用性の高い
『国際市場向け新商材開発システム』を構築、日本食一般の普及展開を目指す

【本研究のスキーム】

<研究テーマ>

- ①高付加価値化米発酵食品(調味料・甘味料)の開発
- ②高付加価値日本酒の開発
- ③ゲル状食品の物性制御技術及び賞味期限延伸技術の確立
- ④高付加価値イサダ発酵食品の開発



【実施体制】

- 研究コンソーシアム参画機関
キッコーマン(株)、(株)阿部蒲鉾店、(株)一ノ蔵、(株)木の屋石巻水産、三谷産業(株)、東北大学、東京大学大学院農学生命科学研究科、大阪大学大学院工学研究科、理化学研究所環境資源科学研究センター、神奈川工科大学

●協力機関

- (株)東北テクノアーチ、宮城県食品産業協議会、宮城県産業技術総合センター

○ 海外展開の目標

- ・外国人向けの米発酵食品などの販売目標…15億円(R8)



統合解析と試作を効率的に実施し、
国際市場に最適化した商品を
短期間に開発

商品開発サイクルの徹底追及