



泡盛蒸留粕を用いた機能性強化飲料の開発



小仕込み(もろみ)



小仕込み(手入れ)



工場実機製造(出廻)



一の蔵



1. 背景

沖縄の伝統的なお酒である「泡盛」の製造過程で生まれる「もろみ酢」は、クエン酸やアミノ酸を主成分とする発酵飲料として今も多くの人に愛用されている。

もろみ酢には疲労回復や美容に役立つ成分や近年注目を集める睡眠の質の改善効果を有するGABAも少量含まれていることから、様々なストレスにより睡眠や疲労に悩みを抱える方へ、ナチュラルでシンプルな発酵飲料を届けたいという想いからプロジェクトがスタートした。



2. 目的

「もろみ酢」は、他のケミカルな機能性成分を添加している多くの機能性表示食品とは異なり、沖縄独自の黒麹菌と長年の酒造りで培った発酵技術を活用することで天然のGABA・クエン酸・アミノ酸のみで機能性表示食品にできるポテンシャルを有している。

そこで、現状のもろみ酢を更に高付加価値化させるべく、製造条件の最適化を図ってGABA含有量を高め、GABAを関与成分とするナチュラルでシンプルな機能性表示食品の開発を目指した。



3. 概要(開発成果)

微生物に関する高度な知見・技術を有する沖縄工業高等専門学校との共同研究により、高GABA発酵飲料の製造に関する独自技術を確認。原料や発酵条件の検討を行う中で得られた知見は、酒造りにも生かされる。

また、情報発信に向けたコンテンツの検討やマーケティング戦略のブラッシュアップ等を実施することで、製品開発後の事業展開に向けた取り組みを着実に前進させた。



4. 成果物と今後の展望

本事業で得られた製品仕様やデザイン案に基づき、「原料製造から製品化まで自社一貫製造」による量産化の実現、ならびに消費者庁への機能性表示食品の届出に向けてプロジェクトは新たな展開に進んでいる。

更には、販売に向けて訴求可能な機能性をアピールするのはもちろんのこと、今回の産学連携の取組みを製品開発ストーリーとしてコンテンツ化し、SNS等による情報発信をしっかりと行い、顧客化(ファンづくり)に取り組む予定だ。