

研究開発・技術支援成果事例（令和6年度）

焙煎オリーブイリコ粉末



概要

オリーブイリコに焙煎処理を行った煮干粉末です。煮干しの生臭さがなく、香ばしい香りが付与され、苦味が少なく、旨味成分のイノシン酸が加熱分解されることなく保持されています。

産業技術センターでは、旨味成分、香気成分等の分析評価を行い、商品開発を支援しました。

相手先 (株)キヨーワ【三豊市】

支援内容 技術相談・試験研究

MORIKUNI ミモザの香る島 2024



概要

さぬきオリーブ酵母 K0-15 株を使用し、甘口で酸度の高いワインのような仕上りの清酒です。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母取得、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

KAWATSURU Olive 瓶内活性にごり生原酒（春）



概要

さぬきオリーブ酵母仕込みの瓶内二次発酵にごり酒です。マスカット様の甘く上品な香りで、口に含むとジューシーな米の旨味、甘味が広がります。日本酒度-40の大甘口ですが、マスカット様のミネラルを感じる、フレッシュで軽快な酸と、心地良く繊細な泡（炭酸ガス）がキレの良い味わいになっています。

香川県酒造組合からの受託研究により、酵母取得、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

もえどら



概要

本製品 1袋当たり、脂肪の燃焼を高める機能や糖の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇をおだやかにする作用が報告されているアルロースを 5g 含んだ機能性表示食品（くるみどら焼き）です。

産業技術センターでは、アルロースの分析方法に関する情報提供を行うとともに、機能性関与成分アルロースの定量およびエネルギー分析を行い、商品開発を支援しました。

相手先 (株) 夢葉房たから【高松市】

支援内容 技術相談・試験研究

八朔マーマレード



概要

当該企業が、機能性関与成分であるアルロースに着目して、機能性表示食品として製品化したマーマレードです。脂肪の燃焼を高める機能や糖の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇をおだやかにする作用が報告されているアルロースが本製品（30g、大さじ2杯）あたり、5g 含まれています。

産業技術センターでは、アルロースの分析方法に関する情報提供を行うとともに、機能性関与成分アルロースの定量を行い、商品開発を支援しました。

相手先 (株) 井上オリーブ柑橘研究所【小豆島町】

支援内容 技術相談・試験研究

しあわせマドレーヌ



概要

当該企業が、機能性関与成分であるアルロースに着目して、機能性表示食品として製品化したマドレーヌです。脂肪の燃焼を高める機能や糖の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇をおだやかにする作用が報告されているアルロースが本製品（42g）あたり、5g 含まれています。

産業技術センターでは、アルロースおよびエネルギーの分析方法に関する情報提供を行うとともに、機能性関与成分アルロースの定量およびエネルギー分析を行い、商品開発を支援しました。

相手先 (株) シカ【高松市】

支援内容 技術相談・試験研究

ルーヴの焼ドーナツ プレミアム



概要

当該企業が、機能性関与成分であるアルロースに着目して、機能性表示食品として製品化した焼ドーナツです。脂肪の燃焼を高める機能や糖の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇をおだやかにする作用が報告されているアルロースが本製品（60g）あたり、5g含まれています。

産業技術センターでは、アルロースおよびエネルギーの分析方法に関する情報提供を行うとともに、機能性関与成分アルロースの定量およびエネルギー分析を行い、商品開発を支援しました。

相手先 (株) ルーヴ【高松市】

支援内容 技術相談・試験研究

耐圧グローブ PRESS GUARD (3種類)



概要

当該製品は、労働災害の中で多い「手指」の圧迫や挟まれ事故の減少を目的に開発された耐圧グローブです。インナー片手に14枚の耐圧板を配置することで、指に加わる衝撃や挟まれ事故から保護する構造となっています。(四国電力(株)の特許技術を元に、当該企業が商品開発)

産業技術センターでは、開発段階において製品の耐圧性に関する試験・助言等の技術支援を行いました。

相手先 (株) ダイコープロダクト【さぬき市】

支援内容 技術相談

CHARANY (チャラニー)



概要

食事から摂取した脂肪や糖の吸収を抑えることにより、食後の血中中性脂肪や血糖値の上昇を抑えることが報告されている難消化性デキストリン（食物繊維）に着目し、機能性表示食品として製品化されたスティック状ゼリーです。

産業技術センターでは、エネルギー分析等を行うことによって商品開発を支援しました。

相手先 (有) 味源【まんのう町】

支援内容 依頼分析

プルスタッドボルト P30T-1F

プルスタッド
ボルト



概要

プルスタッドボルトとは、工作機械の主軸穴に工具ユニットを固定するために取り付けるボルトです。当該製品は従来品と比べ、より高強度な加工にも耐え得るよう、材質変更し、再設計されたモデルとなっています。

産業技術センターでは、製品の試作段階において、形状精度や強度に関する評価試験・助言等を行い、同製品の加工条件や熱処理条件の決定に寄与しました。

相手先 (株) 大東精工【東かがわ市】

支援内容 技術相談・施設利用

大麦+希少糖 レンジDE蒸しパン（おおむぎ ぷらす きしょうとう れんじ で むしばん）



概要

当該企業が、香川県産大麦の“健康機能性”と“美味しさ”を両立させるミッションのもと、レンジで簡単に調理できる簡便性の高い食品開発をコンセプトに、大麦の「大麦β-グルカン」と香川県由来の希少糖「アルロース」の2つを機能性関与成分として製品化した機能性表示食品の蒸しパンです。

本製品（60g）にはアルロース 5g と大麦β-グルカン 1.1g（いずれも加熱後）が含まれています。

産業技術センターでは、アルロース、β-グルカンおよびエネルギーの分析方法に関する情報提供を行うとともに、機能性関与成分アルロース、β-グルカンの定量およびエネルギー分析を行い、商品開発を支援しました。

相手先 吉原食糧（株）【坂出市】

支援内容 技術相談・依頼分析

国産ライチ



概要

当該企業が栽培技術を開発した亜熱帯地域を原産とするフルーツのライチについて、GABAの機能性に着目した研究開発を行い、機能性表示食品として製品化しました。ライチの生鮮食品としては全国初の機能性表示食品です。

産業技術センターでは、生鮮食品の機能性表示食品に関する情報提供を行うとともに、収穫時期やサイズの異なるライチのGABA分析を行うことにより商品開発を支援しました。

相手先 (株) 四国総合研究所【高松市】

支援内容 技術相談・依頼分析

CRAFT DX V2



概要

当該製品は、建築設備専用の見積もりソフトウェアです。紙図面や CAD 図面から設備シンボルを拾うところから様々な経費算出までをカバーする統合的な見積もり業務の効率化に寄与します。

産業技術センターでは受託研究において、図面から設備シンボルを自動抽出するための画像処理手法の研究開発などを行いました。

相手先 (株) 四電工【高松市】

支援内容 受託研究

金の穂ロコモトリプル プラス1



概要

当該企業が「グルクミン、タマリンド由来プロアントシアニジン」、「大豆イソフラボン」、「ブラックジンジャー由来ポリメトキシフラボン」の機能性に着目し、開発したサプリメントが機能性表示食品として製品化されました。

産業技術センターでは、依頼分析により当該製品の栄養成分分析を行い、製品化を支援しました。

相手先 (株) さぬき健康本舗【高松市】

支援内容 依頼分析

瀬戸内産 鯛のバーニャカウダーソース

瀬戸内産 鯿のバーニャカウダーソース



概要

瀬戸内産の魚介類を瀬戸内産の塩で1週間塩漬してから加工したバーニャカウダーソースです。

発酵食品研究所では、微生物検査（依頼分析）のほか、製品の衛生管理や賞味期限の設定等に関する助言・指導を行い、商品開発を支援しました。

相手先 賀球【土庄町】

支援内容 依頼分析

さぬきオリーブ11(いちいち)



概要

「さぬきオリーブ酵母」を使用し、原料米から仕込水に至るまで、ALL 香川の日本酒です。日本酒としては少し軽めのアルコール度数 11%であり、柔らかい甘味と、スッキリとした酸味が特徴となっています。お酒にはあまり強くないけれども、日本酒にトライしてみようという方にもオススメです。

産業技術センターでは、酵母の選定、低アルコール発酵における、もろみ管理等の技術指導を行い、商品開発を支援しました。

相手先 綾菊酒造(株)【綾川町市】

支援内容 受託研究

さぬきオリーブ17(いちなな)



概要

「さぬきオリーブ酵母」を使用し、原料米から仕込水に至るまで、ALL 香川の日本酒です。しぼったままの原酒で、アルコール度数 17%の濃醇な旨味を感じられる純米原酒です。キリっと強めの酸味が特徴で、味わいの濃い肉料理にもよく合います。

産業技術センターでは、酵母の選定、低アルコール発酵における、もろみ管理等の技術指導を行い、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

ベルガモットピール



概要

本商品は当該事業者の自社農園で栽培したベルガモットの果皮を使った、砂糖漬けです。

発酵食品研究所では、製品の衛生管理や賞味期限の設定等に関する助言を行うとともに、微生物検査や水分活性の測定(依頼試験)を行い、商品開発を支援しました。

相手先 山田オリーブ園【小豆島町】

支援内容 技術相談指導・技術移転

塩ベルガモット



概要

本商品は当該事業者の自社農園で栽培したベルガモットの果皮を使った、塩漬けです。

発酵食品研究所では、製品の衛生管理や賞味期限の設定等に関する助言を行うとともに、微生物検査や水分活性の測定（依頼試験）を行い、商品開発を支援しました。

相手先 山田オリーブ園【小豆島町】

支援内容 技術相談・依頼分析

国産マッシュルームスパイスカレー



概要

本商品は、国産マッシュルームを利用したスパイスカレーとなっており、食物アレルギーに関する特定原材料8品目と、それに準ずる物20品目が不使用となっていることが特徴です。

当該企業が、発酵食品研究所主催の新商品開発ワークショップにご参加いただいた際に、講師の面談でのアドバイス等を実施し、商品化を支援しました。

相手先 讃岐罐詰（株）【三豊市】

支援内容 技術相談