研究開発・技術支援成果事例（令和７年度）

ザ・フェイスマスク



概　　要

小豆島産美容オイルが 1 枚に約 5 プッシュ分入ったフェイスマスクです。オリーブの化粧水と美容オイルとの相性が良く、お顔にのせやすい厚めのシートです。

食品研究課では、当該製品の保湿評価試験、肌改善評価試験を支援しました。

相 手 先　小豆島ヘルシーランド（株）【土庄町】

支援内容　技術相談・施設利用

TOFU　SMOOTHIE



概　　要

豆腐と希少糖、天然レモン果汁だけで製造したスムージーであり、手軽にタンパク質と希少糖（アルロース）が摂取できることが特徴です。

食品研究課では、アルロースの分析方法の情報提供や配合量に関する助言を行うとともに、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　豆柴豆腐（株）【愛媛県】

支援内容　技術相談・依頼分析

アサイーボウル





概　　要

ジュースなどを混ぜていない果物本来の甘さや風味を味わえるアサイーボウルです。また冷凍保存できるので、新鮮なアサイーボウルをお好みの食感で楽しむこともできます。

食品研究課では、賞味期限設定に関する情報提供や衛生管理に関する現地指導を行うとともに、賞味期限設定の指標となる微生物検査を行い、商品開発を支援しました。

相 手 先　Hawaiian Relax Cafe Lino Malie【高松市】

支援内容　依頼分析・現地指導

アサイーボウルベース



概　　要

当該商品のアサイーは、ジュースなどを混ぜていないので果物本来の甘さや風味を味わえます。また新鮮なアサイーを、お好みのトッピングと合せてオリジナルのアサイーボウルを楽しむことができます。

食品研究課では、賞味期限設定に関する情報提供や衛生管理に関する現地指導を行うとともに、賞味期限設定の指標となる微生物検査を行い、商品開発を支援しました。

相 手 先　Hawaiian Relax Cafe Lino Malie【高松市】

支援内容　依頼分析・現地指導

さぬき菅円座（円座焼き）





概　　要

町名「高松市円座町」の由来である「菅円座」をモチーフにし、その編目や中央のくぼみの形を再現した焼き菓子（粒あん入り）です。生地に加えたタピオカでんぷんによって、もちもちとした食感になっています。

食品研究課では、包装して脱酸素剤を封入する際に問題となる水分活性の測定や賞味期限設定について技術相談・依頼分析を行い、商品開発を支援しました。

相 手 先　円座堂【高松市】

支援内容　技術相談・依頼分析

円座焼き　桜あん



概　　要

円座焼きは「菅円座」の形状をモチーフにした焼き菓子で、中に小豆あんが入っています。当該製品は春限定商品として開発され、小豆あんの代わりに桜あんを使用しています。

食品研究課では、脱酸素剤利用時に問題となる水分活性の制御や、賞味期限設定について技術相談・依頼分析を行い、商品開発を支援しました。

相 手 先　円座堂【高松市】

支援内容　技術相談・依頼分析

テンキーパーAg



テンキーパーAg の一例

概　　要

食品容器具・容器包装ポジティブリスト(PL)制度（令和７年６月時点）に対応した食品向け抗菌包装紙器です。水系塗工剤による抗菌コーティング技術を用いており、環境にも配慮しています。

材料技術課では、当該事業者と共同で PL 制度に対応した水系抗菌コーティング技術を開発し、この技術を用いた食品向け抗菌包装紙器の製品化を支援しました。

相 手 先　（株）丸善【三豊市】

支援内容　受託研究

にんにくたまごかけしょうゆ
にんにくたまごかけしょうゆ（唐辛子入り）



にんにくしょうゆ(中央)
〃　唐辛子入り（右）

概　　要

既存商品の「たまごかけしょうゆ」をベースとしたニンニク加工品の開発を行いたいとの相談がありました。食品研究課では、賞味期限設定における保存試験の実施方法や分析項目、ニンニク取り扱い時の注意点について指導を行うとともに、微生物検査や栄養成分分析を実施する等、商品の開発支援を行いました。なお当該商品は、白川農場株式会社（三豊市）より販売。

相 手 先　堺屋醤油（株）【坂出市】

支援内容　技術相談・依頼分析

さぬきメンマ「さぬきうどんのぶっかけ出汁」
さぬきメンマ「さぬきうどんのかけ出汁」
さぬきメンマ「小豆島産オリーブオイルと県産レモン果汁」



さぬきうどんのぶっかけ出汁(左)
さぬきうどんのかけ出汁(中央)
オリーブオイルとレモン果汁(右)

概　　要

当該事業者が県内で問題となっている放置竹林の整備と資源の有効活用を目的に立ち上げた「さぬきメンマプロジェクト」により、幼竹を収穫・加工した 3 種類のメンマです。うどん出汁で炊いた 2 種類はごま油と唐辛子で香ばしく仕上げ、オリーブオイル味は県産レモンとブラックペッパーで爽やかに整えられています。ビールやワインにも合う味付けとなっています。

食品研究課では、真空包装食品に要求される水分活性や pH の基準、アミノ酸チロシンの結晶化防止法の指導、依頼分析による栄養成分分析等により、商品開発を支援しました。

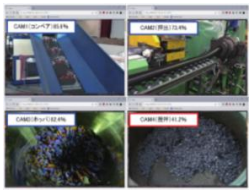
相 手 先　高橋石油(株)【高松市】

支援内容　技術相談・依頼分析

AI ナビ エッジビジョン



製品画像



画像イメージ

概　　要

　ネットワークに接続することで、監視カメラをはじめとするネットワークカメラから画像を取得し、AI モデルによる学習および異常検知を行うことを可能とする製品です。

　スマートシステム課では、当該事業者からの受託研究を通じて、AI モデルの研究や Web インターフェースの開発、組み込みデバイスへの実装支援を行いました。

相 手 先　（株）エスシーエー【丸亀市】

支援内容　受託研究

レモンシロップ



概　　要

　小豆島産のレモンを砂糖漬けにして果汁や風味を抽出し、これを調整・加熱殺菌してシロップとしました。水や炭酸水で希釈して飲料とする製品です。

　発酵食品研究所では、微生物検査（依頼分析）や、その結果に基づいた衛生管理や賞味期限設定に関する技術相談を行うなど、商品開発を支援しました。

相 手 先　中村縫製（有）【土庄町】

支援内容　技術相談・依頼分析

島いちごわらび餅、レモンわらび餅





左：島いちごわらび餅
右：レモンわらび餅

概　　要

　当該事業者は小豆島産のいちご、並びに瀬戸内産のレモンを素材として使ったわらび餅をそれぞれ開発しました。

　発酵食品研究所では依頼分析による微生物検査や水分活性測定のほか、保存性に関する技術相談を行うなど、商品開発を支援しました。

相 手 先　丸金食品（株）【小豆島町】

支援内容　技術相談・依頼分析

すだちとんがらし、瀬戸の辛味



左：すだちとんがらし
右：瀬戸の辛味

概　　要

当該事業者は、香川本鷹とすだち果汁・皮を使った風味調味料および小豆島産のいりこを使った風味調味料の２製品を開発しました。

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・指導を行うなど、商品開発を支援しました。

相 手 先　賀球【土庄町】

支援内容　技術相談・依頼分析

戻しなまこ極





概　　要

当該事業者は、瀬戸内産のなまこを乾燥なまことし、それを調味料で戻し加工した製品を開発しました。

発酵食品研究所では微生物検査（依頼分析）や、その結果に基づいた衛生管理や賞味期限設定に関する技術相談等を行うなど、商品開発を支援しました。

相 手 先　（株）食心堂【小豆島町】

支援内容　技術相談・依頼分析