

小畑産業

カキ・カニのエキス展開

独自製法でタウリン豊富

食品関連ビジネスを新しい事業の柱に育成する。

供給が始まっている瀬戸内産カキ由来のエキスは、カキ本来のグリコーゲンや必須アミノ酸、ミネラル類など豊富な栄養素に加え、同社独自の製法によってタウリンを高含有させることに成功した。天然由来のタウリンとして、健康食品やサプリメント向けの提案を強化、その効能を生かした採用拡大を期待している。

このほか鳥取県境港で獲れるベニズワイガニを中心とした煮汁から製造したカニエキスに加え、開発中のホタテ由来のエキスや北海道産昆布由来のエキス、トマト由来のエキスもサンプル供給を開始する予定だ。

また、協力会社と連携し、低コストで高品質な受託加工も展開する。なかでも特徴的なのが一度凍らせた水溶液を解凍し、初めに溶け出す高濃度の融解液を回収する凍結濃縮技術。非加熱のため品質劣化がなく高品位な濃縮ができる。

原料供給元や加工委託先とのパイプを生かし、川下ユーザーの要望に応える素材開発を本格化する一方、原料サイドには加工の過程で廃棄される食品の有効利用策を提案、同時に販路構築も手がける。商社機能を生かし、事業化に向けてあらゆる可能性を模索する。

専門商社の小畑産業は、食品分野での事業創出を目指す。販売だけでなく、ユーザーニーズに基づいた国産天然原料の探索から原料の特色を引き出す加工までをコーディネートする企画提案型のビジネスモデルを推進しており、カニやカキのエキスは調味料用途などで実績が増えている。今後は健康食品用途への展開も図る。同社は社長直轄で活動を加速、2年後をめどに