

純日本品質

東海漬物

2019年3月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

漬物業界初！植物性乳酸菌 匠乃キムチが 平成30年度（第32回）新技術・食品開発賞を受賞

東海漬物株式会社（本社：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）は、「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」において、日本食糧新聞社が主催する平成30年度（第32回）「新技術・食品開発賞」を受賞しました。2月15日、同賞の贈呈式がホテルニューオータニ東京（東京都千代田区）で行われました。

【新技術・食品開発賞の概要】

「新技術・食品開発賞」は、昭和63年に「日本食糧新聞」創刊45周年を記念して設けられた「バイオ食品開発賞」を、平成7年からさらに分野を広げて、すべての食品・先端技術を対象範囲とし、食品業界における新しい発展の原動力となった技術进行评估し、表彰するものです。



【受賞のポイント】

今回受賞した「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」は、漬物機能研究所が4年のキムチ開発に努め、東海漬物独自の植物性乳酸菌 Q-1 乳酸菌（特許取得済み）を含む、キムチ初の機能性表示食品として2018年3月に発売を開始しました。

匠乃キムチは、これまで実現が難しかった「生きた乳酸菌数を賞味期間中しっかり確保する」一方で、「味の変化が少なくおいしい商品を作る」ことを両立しました。毎日食べてもらうため、機能性だけでなく、おいしさにもこだわり、キムチ本来のコクと旨みを保持しながら、唐辛子の辛さを抑え、アカシアハチミツと塩こうじでまろやかな味に仕上げました。

2018年12月6日の選考では、①開発目標、②技術の独創性、③学会等での評価、④商品の市場性が評価され、漬物で初めて「新技術・食品開発賞」を受賞しました。

【授賞式の様子】

