

# ニチモウフーズが「発酵きなこ飴」

## 水産以外でも健康市場開拓

大手水産のニチモウ（明社長）グループで水産（東京都品川区、松本和加工品販売など）を手掛けるニチモウフーズ（同中央区、山本信之社長）は27日、同グループが開発した健康素材「発酵きなこ」を使う菓料「発酵きなこ飴（あめ）」を新発売した。高ま

る消費者のヘルシー志向に対応し、水産物以外にも「健康」を切り口に食品市場開拓を目指す。同グループの技術・開発力を生かして開発した健康食品の第1弾。味付けは「きなこ」「ごま」「抹茶」の3種類あり、いずれも同グループの生物化学事業を担うニチモウバイオティクス（同港区、天海智博社長）の麴（こうじ）菌発酵技術から生まれた「発酵きなこ」を原料に使うという。「発酵きなこ」は脱

脂状の大豆を麴菌で発酵させて作った食材。健康に良いとされる麴多糖など発酵代謝物や植物性乳酸菌、大豆オリゴ糖、食物繊維などを含むという。

ニチモウフーズはこの「発酵きなこ」と大豆から作ったきなこを組み合わせて、サクサクとした食感の同飴を商品化。3種類の味付けとも1袋30個入りで販売する。同飴とはがきを一緒に梱包（こんぼう）したセット「まごころLETTER」も販売し、同はがきにメッセージを記して梱包し直せば、健康を思いやりの人に対し、同飴を添えた手紙を送ることができるといふ。

