

株式会社 きたかわ商店

住所:和歌山県和歌山市東紺屋町77
TEL:073-422-0518
FAX:073-436-1673
URL:<http://kitakawashoten.jp/>

会社概要

代表者名:内藤和起
主要製品:あん
資本金:1,000万円
設立年月日:昭和33年(明治41年創業)
従業員数:16名

製品・技術の名称

小豆の煮汁の濃縮



ココがすごい!!

小豆の煮汁には、本来、小豆のもつ機能性成分(ポリフェノール、ミネラル等)が多く含まれているが、中性で栄養素が多く含まれていることからすぐに腐敗してしまうという課題がありました。腐敗スピードゆえに通常は商品化が困難な小豆の煮汁ですが、当社オリジナルの、常圧加熱による煮汁濃縮法により、機能性成分の濃縮と、抗菌作用による長期保存が出来るようになり、健康食品としての販売が可能に。一般的な煮汁は1日で腐敗が始まる場所、当社の濃縮煮汁は、大幅な安定化(食品としての賞味期限の延長)を実現しており、落下菌さえ防げれば腐敗は始まらないといっても過言ではない抗菌作用を有しております。

製品・技術の内容

昔は一般的に常用されてきた、しかし非常に腐りやすいという欠点を抱えた、餡製造に係る廃液(煮汁)を活用したいという、「あんこ屋」ならではの着想から、一般的な加圧濃縮方法を使わない、当社独自の常圧加熱による煮汁濃縮法が誕生。有用成分を破壊することなく濃縮できること、また、その抗菌性ゆえに大幅な安定化(食品としての賞味期限の延長)がはかられていることが、オリジナル煮汁濃縮法の特許取得に至りました。

我が社の自慢

明治の時代から100余年、ずっと小豆と向き合い「あんこ」を作り続けてきた「あんこ屋」です。本技術は、あんこ屋従来の製法ではなく、独自の製法です。その製法により、小豆の煮汁は、濃縮前でも従来の製法とは異なる成分の煮汁に仕上がります。