

中国地域ニュービジネス奨励賞

表彰事業

自社開発の『マジックマンナンペースト』を使う健康志向食品事業

株式会社 原田食品

代表取締役社長 原田 敏弘



受賞理由

長年培ったコンニャク製造技術や、中国・ミャンマー・ラオスといった海外からの原料調達力を活かし、健康志向の食品開発を行っている。「マジックマンナンペースト」は冷温状態ではゾル状で、他の食材と容易に混ぜることができ、加熱によりゲル化する独特な物性を持つ商品で、国際特許も出願済み。超低カロリー（6kcal/100g）で無味無臭に近いため、肉加工品をはじめ、様々な加工食品のカロリーカットに応用が可能である。「むきエビ形状コンニャク」「ホタテ貝柱形状コンニャク」は、海外で肉や魚介類そっくりの「もどき食品」が普及していることをヒントに開発されたもので、平成24年にハリウッドで開催された「ジャパンフードコレクション」で高い評価を受けており、「マジックマンナンペースト」と合わせて海外での販路拡大が期待される。

ポイント

- ・業界でもいち早く海外展開を行い、原料から製品までの国際的な一気通貫供給体制の構築ができています。
- ・ダイエット分野の市場を主なターゲットとして新製品開発を行い、「マジックマンナンペースト」は国際特許PCT出願申請済み。
- ・ハンバーグの肉の代わりになるなど、カロリーカット食品として海外での展開が期待できる。

事業概要

大正13年にコンニャク製造業として山口県柳井市で創業。平成8年に岩国市周東町に周東工場を新設、平成16年以降中国、ミャンマー、ラオスと海外展開に取り組みを開始。こんにゃくの原料から製品までの国際的な一気通貫供給体制の構築と積極的な新商品開発に取り組んでいる。平成24年に新規事業としてダイエット・ソリューション食材「マジックマンナンペースト」や「むきエビ形状コンニャク」「ホタテ貝柱形状コンニャク」を開発した。今後用途開発を進め、肥満や糖尿病が増加傾向にある先進国や新興国の富裕層に向けて、国内のみならず海外に向けて販路開拓・拡大を図っていく。

推薦団体

山口県中小企業団体中央会

会社所在地	〒742-0009 山口県柳井市新市2番32号(本社)		
	〒742-0413 山口県岩国市周東町上久原1901番地1(周東工場)		
T E L	0827-84-2300	U R L	http://www.harada-foods.com
会社設立	昭和39年5月(創業大正13年5月)	従業員数	30名(平成25年4月5日現在)
資本金	47百万円	売上高	601百万円(平成24年2月期)

魔法のようなダイエット・ソリューション食材

マジック・マンナンペースト：MMP



温度によってゾル⇄ゲル化

冷温状態ではゾル状で様々な食材や調味料と自在に混ぜられ、加熱するとゲル化し、冷めると徐々にゾル状に戻ります。この作用が食材の絶妙な食感とジューシーさを引き出します。

超低カロリー！

MMPの主成分は保水性が非常に高いペースト状のこんにゃくです。健康を考えたカロリーコントロールに最適です。

100g当たり
わずか
6kcal

食材の風味を損ねない

こんにゃく独特の匂いを取り除いた「高純度グルコマンナン(自社製造)」を使用しています。無味無臭に近く、食材そのものの風味を損ねません。

そして安全、安心！

MMPは「添加物」ではなく「食品原料」です。食品表示には「こんにゃく」、もしくはマンナンペーストと記載します。

MMPを使った調理



ミンチ・タマネギ・パン粉などの食材にMMPを加え、よく混ぜます。(卵・牛乳は必要ありません。)



形を整えます。



通常のハンバーグと同じように焼き上げます。



出来あがり。お好みの硬さに調節が可能です。



レンジで解凍します。



冷凍します。