

新発酵調味料(コラーゲンおみそ)の開発支援【INPIT 山口県知財総合支援窓口】

企業情報

有限会社マルイチ彦島醸造工場

所在地	山口県下関市		
ホームページ URL	https://hikoshimamiso.com		
設立年	1954 年	業 種	製造業
従業員数	12 人	資本金	300 万円

企業紹介

当社は戦後『日下商店』として事業を開始し、五代にわたり「彦島みその風味」を次世代へと伝えて続けています。約 840 年前、壇ノ浦の合戦に敗れた平家の落人が彦島の湧水を生かしてみそ造りを始めたのが「彦島みそ」の始まりです。戦後、創業者が平家の末裔から伝統の製法を受け継ぎ、その味を大切に守り続けてきました。今もなお郷土の味として多くの方に親しまれています。この地域しかできない味と長年工場に棲みついている酵母が美味しい味を造りあげています。

相談のきっかけ

同社は以前より商品開発に取り組まれています。今回、下関市の補助金を活用した商品開発に取り組まれることとなり、開発に当たり知財保護やネーミングでの相談を INPIT 山口県知財総合支援窓口へされたことがきっかけです。

支援概要

下関の地域資源を活用した商品開発に取り組まれる中で、下関の地域資源である「とらふぐ」に注目し、その加工時に発生する低・未利用部分であり、良質なコラーゲンを含む「とらふぐの皮」を利用した新たな加工品の開発に取り組まれました。自社発酵技術を生かした、コラーゲン入りみその開発では、原材料由来に伴う問題もありましたが、当窓口の専門家、やまぐち発酵文化研究所の柏木享氏からも助言をいただき開発を進めました。麹製造に関してや生産工程でのアドバイスもいただき、品質の安定化につながりました。また、その間、特許や商標等知財クリアランスに関する支援を始め、開発商品名「コラーゲンおみそ」の商標出願登録（登録商標第 6826195 号）についても助言を行いました。



支援成果

令和 5 年度の下関市の地域資源を活用した新商品開発事業を活用し進められました。開発品は、これまで培ってきた発酵技術を生かし、国産とらふぐの皮が発酵・熟成され溶け込むことにより、「とらふぐ」由来のコラーゲンを含有しており、コラーゲン・アミノ酸・タンパク質と 3 つの栄養分を含み、贅沢な旨味が感じられる商品となっています。発酵食品と美容に関心のある女性をターゲットにした新しい発酵調味料です。2024 年 11 月に開催された、「FOOD STYLE Kyushu 2024」へも出展され、積極的な PR を行っています。同社の主力商品である「彦島みそ」とともに、人気商品となることが期待されます。引き続き、開発品に取り組まれています。

企業コメント

これからも地元下関の地域資源を生かした商品開発に取り組み、現在もその第二段として取り組み中です。今回の開発では専門家からの助言、同窓口に様々なご支援をいただき進めることができました。

支援担当者コメント（氏名：田中 毅）



地元食材を生かした商品で展開のみそをメインとした食品会社です。同社の培った発酵技術を生かした商品開発の領域はこれからも成長し続けると考えられ、顧客満足に向けた新商品の開発への期待が膨らみます。