

# お米の可能性を追求する長岡機能性食品創造研究会



関係各位

有限会社エコ・ライス新潟



## フード・アクション・ニッポン アワード 2012

### 「おみそ調味料」が研究開発・新技術部門で優秀賞 全国から 862 件の応募、新潟県では唯一の優秀賞受賞



郡司農水大臣、審査員との記念写真で緊張する阿部会長(左から2人目)



表彰式終了後、山崎醸造(株)山崎社長



#### ○ 米の生産から醸造、流通、研究まで連携して開発 ○

第4回のアワード2012は、研究開発・新技術部門の優秀賞が10件から5件に減り例年に比べて倍率が跳ね上がりました。そして、部門最優秀賞は、カゴメ(株)と愛媛大学の連携体、優秀賞は、アビオス(株)、埼玉大学、鳥取県、日清製粉(株)。国立大学や自治体、一流メーカーなど専門の研究機関が選ばれた中で、長岡の企業を中心としたローカル連合が地域の強みを活かした研究・開発活動で受賞できたことで喜びも倍増です。

昨年は、東京家政大学白藤プロジェクトとエコ・ライス新潟の連携体がプロダクト部門の優秀賞、エコ・ライス新潟の単独で研究開発・新技術部門で優秀賞を受賞。いずれの賞も生産者と地元の企業、長岡高専、そして、食物アレルギーの会との連携で受賞しました。

今後は、日本食の基本である醤油を「小麦・大豆を使用しない『米醤油』」の開発、米の機能性に着目した米産地「新潟」らしい健康に配慮した商品開発。コンセプトは『だれでも安心して美味しいバリアフリーな食品』づくりを目指します。

【問合せ先：長岡機能性食品創造研究会 事務局：(有)エコ・ライス新潟 豊永有】

〒954-0181 新潟県長岡市脇川新田町字前島 970-100

TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447

e-mail [eco-net@nekonet.ne.jp](mailto:eco-net@nekonet.ne.jp) HP <http://www.eco-rice.jp/>

