

話題の
ギョバがたっぷり
発酵食品

まろやか!!

これは特別な塩昆布です。
 一口はんと一緒にほおばれば、ご飯の甘みと塩昆布を炊いたようなゆめ旨みが口いっぱいに広がります。ぶりぶりの小粒しいたけとの相性も抜群。超とろ火で4時間もじっくり炊いた昆布は、とろけるような柔らかなさの中にも、もちもちとした食感を楽しむことができます。

さらに、おいしいだけではありません。この塩昆布は天然酵母で発酵させました。7つの果物の他に桑の葉や発芽玄米も使っているのがギョバもたつぶり。おいしく健康に。

朝ごはんが楽しくなる、ますます食卓が楽しくなる。驚くほどまろやかな「舞昆」をぜひ堪能ください。



昆布を発酵させてギョバがたっぷり含まれているから健康が気になる方もうれしい!

旨味の多い北海道のもちもち昆布と、フリフリ小粒のどんご椎茸は驚くほどまろやか

天然酵母の贈り物
舞昆®

(弊社受賞歴)
 健康食品の振興に貢献した企業として
 大阪府知事賞 受賞(平成27年度)
 大阪府知事賞 受賞(平成28年度)
 大阪府知事賞 受賞(平成29年度)
 大阪府知事賞 受賞(平成30年度)
 大阪府知事賞 受賞(平成31年度)
 大阪府知事賞 受賞(令和元年度)

まろやか!!
 ギョバがたっぷり!!
 舞昆®

平成19年9月11日日経産業新聞

大阪府立大学
 こうはら本店

中小企業と大学との産学連携の取り組みが各地で活発である。大阪を代表する産産、塩昆布の老舗「こうはら本店(大阪)」と大阪府立大学の共同研究が代表的な成功事例だ。生活習慣病に対応した塩昆布「舞昆(まいこん)」は産学連携の結晶で、二〇四四年十月の発売以来、既に十億円以上の売り上げ、舞昆効果で〇八年は年商十三億円を見込む。

同社は「こうはら本店」が有名で、果物を調味料に使う独自の製法で農林水産大臣賞を受賞するなど味には定評があるものの、ここ数年を食わずしてしまという顧客の声もあった。そのため〇三年から昆布のタイエット機能を高めるために昆布の発酵を独自に研究し、発酵塩昆布を販売していた。たまたま、製法が複雑なだけに製造が追いつかず大幅な販売拡大に至らずにいた。その上、大阪府立大学との共同研究が持ち上がり、大阪府が研究開発費一千万円を補助することになった。安定製法を確立し、科学的根拠を裏づけるために産学連携の踏み切った。昆布以外に桑葉や玄米など数千種類の発酵原料から、血糖、血圧の影響を調べ、食品研究開発の領域に最先端技術を用い、発酵原料を選定(府大・畑元研究室にて)

「舞昆」は産学連携の結晶で、二〇四四年十月の発売以来、既に十億円以上の売り上げ、舞昆効果で〇八年は年商十三億円を見込む。

同社は「こうはら本店」が有名で、果物を調味料に使う独自の製法で農林水産大臣賞を受賞するなど味には定評があるものの、ここ数年を食わずしてしまという顧客の声もあった。そのため〇三年から昆布のタイエット機能を高めるために昆布の発酵を独自に研究し、発酵塩昆布を販売していた。たまたま、製法が複雑なだけに製造が追いつかず大幅な販売拡大に至らずにいた。その上、大阪府立大学との共同研究が持ち上がり、大阪府が研究開発費一千万円を補助することになった。安定製法を確立し、科学的根拠を裏づけるために産学連携の踏み切った。昆布以外に桑葉や玄米など数千種類の発酵原料から、血糖、血圧の影響を調べ、食品研究開発の領域に最先端技術を用い、発酵原料を選定(府大・畑元研究室にて)

老舗企業をバイオ企業に
 地域密着型の産学連携

産学連携コナイナータも、通訳やネゴシエーター役として支援してくれた。老舗の塩昆布商だけに年配の顧客も多い。そこで

