

求むInnovation Partners!!

イブニング サロンNEWS

2010 1/29 第16号
(年6回発行)

イブニングサロン公式サイト

<http://www.innovationpartners.jp/nonagase/evening.htm>

発行

イブニングサロンNEWS」を発行する会
事務局・東方通信社
TEL: 03-3518-8844



大人気のガトーラスク「グーテ・デ・ロワ」

ガトーフェスタ・ハラダ

和菓子の製造業者としてスタートしたガトーフェスタ・ハラダは、すでに設立100年以上を迎えた。昭和21年から製パンにも着手し、以来50年、研究を重ねて究極のフランスパンに到達し、ガトーラスク「グーテ・デ・ロワ」(王様のおやつ)を完成させた。ラスクとは、薄く切つ

製パンの奥義を極め 皆に愛されるラスクを完成

1月29日(金)、第25回目の「新都心イブニングサロン」が開催される。今回のテーマは「食品」。昨今、食の安全を脅かす問題が多発している。今回は、「食」の道を追うオンリーワン企業、研究者を紹介したい。

「安全・安心」の徹底で 飛躍する食品ビジネス ネス!!

たパンをカリカリに焼いて、砂糖などで味付けしたお菓子のこと。シンブルな作りながら、美味しいのが特徴だ。ラスクメーカーは国内にいくつもあるが、同社の「グーテ・デ・ロワ」の人気はかなり高い。群馬の高崎、前橋、千葉の船橋、埼玉の熊谷、東京の銀座、新宿、池袋、大阪の梅田で店舗を展開しているが、長い行列ができるほどの人気ぶり。オンラインショップも展開しているが、「ラスク」で検索すると検索サイトの最上位に来る。

なお「新本館シャトー・デュ・ボヌール」はまるで神殿のような建物で、ラスクのほかにケーキやチョコなども販売している。観光目的で訪れるのもオススメだ。

T 370-1301
群馬県高崎市新町1207
TEL 0274-40-3330
<http://www.gateaufesta-harada.com>



神殿のような建物の「新本館シャトー・デュ・ボヌール」

世界で初めて海洋酵母で ワイン醸造に成功

山梨大学 柳田藤寿教授

ワイン研究が盛んな山梨大学では、国内唯一の果実酒研究機関である「ワイン科学研究センター」を開設している。柳田藤寿教授はそのセンター長で、ワイン研究の第一人者である。同センターでは、海洋環境から分離した酵母を使い、世界で初めてワインの醸造に成功した。

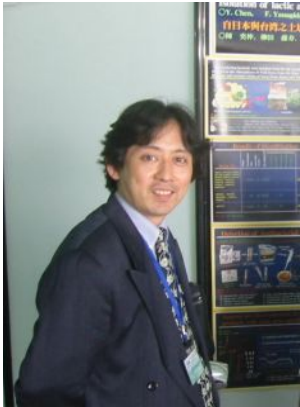
一般的に酵母は、果実や樹液など糖分の多い場所に付着しているが、海洋酵母は海水中に生存している。柳田教授は、この酵母と山梨県産の甲州種のブドウを組み合わせて試験醸造したところ、バラの花を思わせる香りと、酸味（リンゴ酸やコハク酸）の多いバランスのとれた新しい味わいのワインをつくることに成功した。



世界初の海の酵母ワインと大学のオリジナルワイン

このワインは00年にサツポロワイン(株)によって「海の酵母のワイン」として商品化され、ヒット商品となった。今後も柳田教授の研究に、世界中が注目している。

〒400-0005
山梨県甲府市北新1-13-1
0515-220-86015
http://www.wine.yamanashi.ac.jp/staff/yanagida/yanagida_10.html



ワイン研究の第一人者である柳田教授



山梨大学ワイン科学研究センター

独自のアイデアと 安全な素材で大ブレイク!!

(有)佐藤製餡所

09年9月、佐藤製餡所の「漆野いんげん豆」が「やまがたふるさと食品コンクール」を受賞した。驚くのはあめ色のさやが透明のため、中の豆が透けて見えることだ。使っているのは、山形県金山町漆野集落の伝統野菜「漆野いんげん」。煮るとさやが半透明になる特徴があり、これまでたった1軒の農家のみがつくってきたため「幻の豆」といわれてきた。

同社がコンクールを受賞後、JAや県が協力することになり、山形・JA金山女性部の「漆野



中の豆が透けて見えるのが大きな特徴



安心と安全の食品づくりに力を入れている

いんげん特産研究会」の7人が豆を栽培することになった。そして、素材の形を崩さずに砂糖や水あめ、みりんなどを加え、09年夏ついに商品化が実現した。その後、同社は取引先の日本橋三越で試験的に販売するチャンスを得た。すると、見た目の珍しさからすぐに人気商品になったのである。「見て面白く、食べておいしいことがヒットにつながったのでは。たくさんの人に知ってもらえて嬉しい限り」と佐藤勝也社長は話す。地域発のふるさと産品の希望の星として、今後も飛躍してほしいものである。

〒996-0084
山形県新庄市大手町5-51
TEL02333-22-0303

清掃効率を上げる「フローラ解析」

埼玉県産業技術総合センター

現在、食品業界では、自然界に多数存在する大腸菌群を汚染状態の指標として衛生管理を行うことが多い。もし食品中に大腸菌群が検出された場合、直ちに製造工程の清掃強化などの対策をとるが、大腸菌群は食品工場内の各所にあるため、汚染源を完全に除去するのに多くの労力と時間がかかってしまう。

そこで、大腸菌群の構成相（フローラ）を解析することで、迅速に細菌汚染経路や原因を推定するのが「フローラ解析」である。

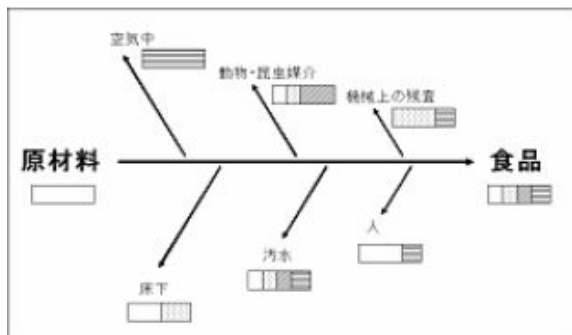
この手法で大腸菌群を解析してみると、発酵株と非発酵株に区別でき、さらに解析を進めると、汚染源を確認することができるようになる。この後、汚染源を優先的に清掃すれば、清掃時間を効率化できるといふ仕組みだ。

食の安全・安心が叫ばれている昨今、衛生事故は絶対に避けたい。まさに注目の解析といえる。

埼玉県川口市上青木

3-12-18

TEL048-265-1312



汚染源推定システムの概念図



SKIPシティにある埼玉県産業技術総合センター

日本ベンチャー学会

97年に設立された日本ベンチャー学会は、日本のベンチャー企業を牽引してきたパイオニア的存在。「動くベンチャー学会」をスローガンに掲げ、非常にアクティブな活動で知られる。日本で「ベンチャー・ビジネス」という言葉・概念をはじめて提唱した清成忠男氏（法政大学学事顧問・名誉教授）が特別顧問を務めている。

学会には、大学の研究者、起業家、ベンチャーキャピタリスト、企業内ベンチャー、公認会計士、弁護士、弁理士など、多分野からさまざまなエキスパートが参加しており、豊富なノウハウや人脈によって、日本のベンチャー創出・育成に活力を与えている。

〒169-0072 東京都新宿区大久保3-14-9
早稲田大学シルマンホール9階 902号
TEL:03-5286-1722

Contact Us The Japan Academic Society for Ventures and Entrepreneurs

日本ベンチャー学会ホームページ JASVE

ベンチャー学会とは? 入会のご案内 セミナー・シンポジウム 研究会 関連窓口のご紹介

HOME

入会のご案内 TOP
学会規約
入会申込フォーム

入会のご案内

1. 日本ベンチャー学会の目的
本学会は、ベンチャー企業および一般企業における企業家活動等について、理論・実証・実践に関する研究を行うとともに、産学協同の推進および企業家活動の支援に寄与することを目的とします。

2. 役員
当学会の役員は別ページの通りです。

3. 会員の種類

(1) 正会員 上記の目的に寄与できる方で、正会員1名の推薦を受けた個人
(2) 学生会員 ベンチャーに関する研究あり、または活動を行っている大学院生 および大学生
(3) 法人会員 ベンチャーに関する研究あり、または活動に関心のある法人
(4) 特別賛助会員 本会の目的に賛同し、事業を賛助する法人、団体、または個人（法人会員は2名、特別賛助会員は3名まで、部会、セミナー等に参加できます。また、特別賛助会員は、公式スポンサーとしてパンフレットなどに記載させていただきます。）

<http://www.venture-ac.ne.jp/>

野長瀬教授「モノづくり通信簿」に「大七酒造」が登場(コロンブス1月号)

大七酒造10代目となった太田英晴社長は信念の人、時代に合った地酒を造るために、数々の努力を行っている。そのひとつが精米技術の改良だ。「弊社の酒は力強さと洗練した飲み口が特色といわれる。その特色をより鮮明にするために、精米技術の改良に着手することにした」という。そして、辿り着いたのが「超扁平精米技術」だった。「通常の精米だと、米を球体に削ってしまい厚みの部分のヌカが残ってしまう。そこで、表面



「モノづくり」通信簿をつける野長瀬教授

からどの角度からでも均厚に削れるように取り組んでみた。その結果、元の米をそのまま薄くしたような精米ができるようになり、より雑味のない酒造りができるようになった」

また、太田社長は酒の瓶詰に關しても斬新なアイデアを導入した。それが窒素充填システムだ。「瓶詰の間に酸素が入ってしまうと、酒がイッ気になり酸化してしまう。そうならないように、瓶のなかに窒素を充填してから、酒を注ぎフタをするようなラインを設置した」という。



日本酒ファンから愛される同社の地酒

れているのだ。今後は本物を生み出す体制をさらに追求しつつ、顧客基盤の強化に挑む時期と思われる。

今後のマーケットについては、やはり「海外を視野に入れていく」と太田社長。10代目に就任した平成9年から海外戦略をスタートしているという。すでに、「大七のSAKE」はアメリカやヨーロッパのメディアで高く

評価されている。今年、日本の醸造文化の真髓がいよいよ世界に向けて飛躍を遂げる。

大七酒造(株)

〒964-0902

福島県二本松市竹田1-66

TEL0243-23-0007

http://www.daisichi.com/



太田英晴社長

サロン公式サイトで「ニュース」公開中

第10回新都心イブニングサロンで創刊された「イブニングサロンニュース」



は、新都心イブニングサロン公式サイトおよび発行事務局の東方通信社サイトにてアップされています。第15号までアップしていますので、ご覧下さい。

今後も引き続き、さまざまな角度からニュースを発信していきたいと思ひます。新商品や新技術の開発、ご意見・ご要望までふるってお寄せください。

★イブニングサロン公式サイト
http://www.innovationpartners.jp/nonagase/evening.htm

★東方通信社サイト
http://www.tohopress.com
問合せ：TEL03-3518-8844

e-mail：ryot@tohopress.com

月刊「コロンブス」が元気企業を取材します!!

産業栽培誌・月刊『コロンブス』



(東方通信社発行)には、野長瀬裕二教授の連載コーナーのほか、地元の元

気企業を紹介するコーナーもあります。これまで、さいたま市産業創造財団の江田理事長(04年10月号)やNECパーソナルプロダクツの柴田執行役員(06年2月号)など、イブニングサロンの関係者・参加者たちの取材記事を多数掲載してきました。今後、取材を希望される方はご連絡ください。

問合せ TEL：03-3518-8844

★イブニングサロンの主な世話人

江田元之 元(財)さいたま市産業創造財団・理事長／星野弘志 元埼玉県労働商工部新産業育成課・課長／村重嘉文 (株)イーシティ埼玉・取締役会長／野長瀬裕二(学)山形大学大学院理工学研究科・教授／浜中真人・さいたま商工会議所産業企画部・次長

★主な企画運営委員

山田穎二(財)浜松地域テクノポリス推進機構・事業推進部長／江原秀敏 コラボ産学官・常任理事・事務局長／古川猛 月刊『コロンブス』編集長(東方通信社)／根津紀久雄 NPO法人北関東産官学研究会・理事長／柴田孝・米沢BNO副代表

「産業栽培度」

