



Takarafukuichi



鳥取大学
Tottori University

NEVER SAY NEVER

ロート製薬

PRESS RELEASE

2023年4月6日

宝福一有限会社

国立大学法人 鳥取大学

ロート製薬株式会社

報道関係各位

海洋資源の有効活用を目指して

鳥取県産海藻クロメを用いた食品「KING KUROME」新発売！

～宝福一有限会社、鳥取大学、ロート製薬株式会社による共同開発～

宝福一有限会社(本社:鳥取県倉吉市、社長:高野昌康)と国立大学法人 鳥取大学(本部:鳥取県鳥取市、学長:中島廣光)とロート製薬株式会社(本社:大阪府大阪市、社長:杉本雅史)は、ライセンス契約を締結し、鳥取県で食品として有効利用されていない海藻クロメを使った惣菜、新商品「KING KUROME」を共同で開発しました。製造販売元の宝福一有限会社が4月7日9時からオンラインショップで先行販売開始いたします(<https://takarafukuichi.jp>)。



写真 1 海藻クロメを使った惣菜 KING KUROME

■食品開発の背景・展望

日本近海において、約 2,000 種類もの海藻が単年・数年の単位で生育と繁殖を繰り返しながら、環境や生態系に恩恵をもたらしています。ワカメやコンブのような食として流通している海藻は 100 種類程度であり、現在活用しきれっていない海藻の有用化や付加価値を付けられると、水産業の新たな戦略の一つとなる可能性を持っています。

一般的に「海藻」＝「健康に良い食材」として多くの人に認識されていることから、鳥取県で生育しており未利用・低利用海藻の中で付加価値のある海藻を探索し、海藻の魅力の再発見、地域社会に貢献したいという想いのもと、その一つとして海藻クロメに辿り着きました。そこで、鳥取大学およびロート製薬株式会社にてクロメの研究を進めてきました(第 76 回日本栄養・食糧学会大会にて発表)。

また、クロメの魅力を伝えたい、地域社会を活性化したい、地方から発信したい、それぞれの想いが一致し、鳥取大学、ロート製薬株式会社、宝福一有限会社の3者を中心に、鳥取県の公共団体や漁業関係を含む多くの

皆様のご協力のもと、第1歩となる食品を完成させることができました。

今後は、鳥取発の食品・名産として大事に育てて日本全国に広めていき、さらに「SDGs」を念頭に地域資源を活用し、それぞれの役割・強みを活かして社会貢献していきます。

■新商品「KING KUROME」について

クロメの栄養をできるだけ逃さないように独自製造方法で仕上げ、クロメのコリコリとした食感を残しつつ、少し酸味を含んださっぱりとした味に仕上げました。ご飯のおともだけでなく、料理の薬味など、他のお料理にも美味しくあわせることができます。汁気を残す工夫もしており、よく混ぜてからご賞味していただき、クロメの魅力を知っていただけると幸いです。

	商品名	KING KUROME
	発売日	2023年4月7日
	内容量	125g
	参考価格	800円(税込864円)

これまでの3者の取り組みについては本商品にご協力してくださっている関係者様と、完成した「KING KUROME」を1つ目の成果物として鳥取大学・中島廣光学長に報告、試食していただき、今後の新たな展開を期待する旨のお言葉を頂戴しました。



写真 2 学長報告会の様子

■海藻クロメ

コンブの仲間で、コンブ目コンブ科カジメ属に属します。茎状部の上に羽のように広がった葉状部があります。葉状部はしわしわです(写真3参照)。クロメはワカメやアカモクと異なり、数年にわたり生育する多年生です。

潮下帯の岩礁域に生育し、平均 40~50 cm の大きさですが大きいものでは 1~2メートルにもなります。西日本の太平洋側、瀬戸内海、日本海側で生育しています。

クロメにはワカメやコンブ、モズク*と同等の食物繊維を含んでおり、ミネラル成分も豊富に含まれています。ミネラルの中でも特に、鉄、カルシウム、ヨウ素が多いです。さらに、ビタミン C、ポリフェノールも含まれ、ネバネバ成分も含み食感も楽しむことができます。(*ワカメ・コンブ・モズクの栄養成分については日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)を参照)



写真 3 鳥取県沖で自生しているクロメ

<宝福一有限会社について>

鳥取県の中部、白壁土蔵の街下として知られる倉吉に 1958 年に創業。看板商品である「健康酢」、観光土産品、各種 OEM の製造及び販売を行っています。日本海の豊富な魚介類、豊かな農作物や畜産物、そしておいしい水。鳥取県の風土に育まれた自然豊かな食材の美味しさを「安心・安全」を第一に皆様にお届けいたします。
<https://takarafukuichi.jp>

<鳥取大学について>

鳥取大学は、「知と実践の融合」を基本理念とし、地域の課題を地域の人々とともに考え解決し、その過程で得られた知見を普遍化して広く国際社会に発信し、科学の発展だけでなく世界の平和や福祉にも大きく寄与しております。鳥取大学ビジョン 2030 を掲げ、その一つである「社会に信頼され地域に必要とされる地(知)の拠点大学」の活動の中で、人の健康増進、地域活性化を念頭に令和 4 年 4 月には未利用生物資源活用研究センターを設置しました。
<https://www.tottori-u.ac.jp>

<ロート製薬株式会社について>

1899 年に胃病蔓延という当時の健康課題から「胃活」を発売し創業。以来、「健康」を事業のコアバリューに据え、OTC 医薬品やスキンケアを中心としたヘルス&ビューティー事業を軸に、機能性食品だけでなく一次産業やレストランなどの食事業、最先端のライフサイエンス研究を推進し、再生医療の領域にも事業を拡大しています。食事業においても様々な社会課題に着目しながら、お客さま一人ひとりはもちろん、社会の「Well-being」に貢献していきます。
<https://www.rohto.co.jp/>

報道機関からの問い合わせ先

■宝福一有限公司

[担当:前田]

〒682-0851 鳥取県倉吉市西倉吉町23-1

TEL:0858-28-2321 FAX:0858-28-2323

■鳥取大学 研究推進機構 未利用生物資源活用研究センター

[担当:八木]

〒680-8550 鳥取県鳥取市湖山町南4-101

TEL:0857-31-5948 FAX:0857-31-5948

国立大学法人鳥取大学 総務企画部 総務企画課 広報企画室

TEL:0857-31-5006 FAX:0857-31-5018

■ロート製薬株式会社 広報・CSV推進部

〒530-0011 大阪市北区大深町3-1グランフロント大阪タワーB29階

大阪オフィス TEL:06-6758-1211 FAX:06-6758-9820

東京オフィス TEL:03-5442-6074 FAX:03-6832-6006

広報・CSV推進部 大阪・東京共通メールアドレス:pr@rohto.co.jp