



たいまつ食品株式会社(代表取締役社長 樋口 元剛)は新潟県朝日村にあります、「朝日村まゆの花の会」に委託して桑の葉の収穫を行い、自社にて乾燥処理を行います。摘み取りから乾燥加工は7月1日(日)～6日(金)に実施する予定です。

弊社は餅の製造を主体とする食品メーカーですが、新潟県農業総合研究所・食品研究センター様の協力を得て地域にある資源を有効利用した機能性素材の研究開発にも着手して参りました。(桑の葉に付きましては平成15年より行なっております。)

桑の葉は血糖値の上昇抑制効果が期待される素材であり、現在、社会問題化しております「メタボリックシンドローム」への応用も期待されております。現在、新潟県菓子工業組合様や新潟県なまめん工業協同組合様を中心に業務用素材として供給させて頂いておりますが、それ以外に一般消費者様向けとして料理やお菓子作りの素材、またはそのまま水やお湯に溶いて飲めるタイプとして弊社通信販売部門を中心に販売を行なっております。

また桑の葉の摘み取りは村上市より北に位置します朝日村にて行ないませんが、「朝日村まゆの花の会」の皆様が、行ないます。手作業にて、ていねいに行なう為、1日の摘み取り量は400～500kg程度になります。

尚、本製品は「米糠および桑葉を利用した機能性食品素材の開発」として「平成17年度新潟県技術賞」を受賞しております。

< お問い合わせ先 >

たいまつ食品株式会社
TEL:0250-58-6135(代)
HP:<http://www.omochi.ne.jp>

新潟県農業総合研究所
食品研究センター
TEL:0256-52-3267

朝日村まゆの花の会
TEL:0254-72-0387
HP:<http://www.mayuhana.com/>

新潟県菓子工業組合
TEL:025-228-7725

新潟県なまめん工業協同組合
TEL:0256-32-2504

以上