



たいまつ食品株式会社(代表取締役社長 樋口 元剛)は、11月17~18日に大阪国際会議場で行なわれました「日本缶詰協会・第54回技術大会」の「第26回レトルト食品品評会表彰式」において「農林水産省総合食料局長賞」を受賞致しました。

受賞対象製品は「発芽玄米がゆ 焙煎黒豆プラス(アルミスタンディングパウチ入りレトルト食品・内容量250g参考価格180円)」です。受賞理由は「黒豆の味・食感が非常に良く、玄米とのバランスも良かった」ことによるものです。

詳しくは日本缶詰協会「第26回レトルト食品品評会」のページ(<http://www.jca-can.or.jp/main.htm>)をご覧ください。尚、この製品は「発芽玄米がゆプラスシリーズ」の1アイテムであり、姉妹品として「発芽玄米がゆ GABA(ギャバ)プラス」、「発芽玄米がゆ ひじきと黒ごまプラス」があります。

<発芽玄米がゆ 焙煎黒豆プラス>



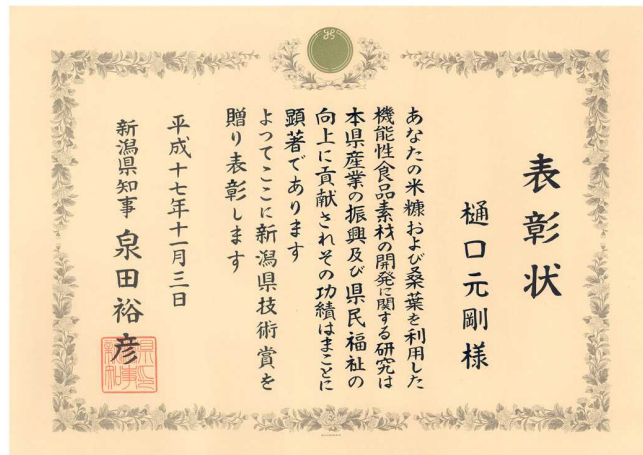
<発芽玄米がゆ プラスシリーズ>



また、11月7日には弊社が製造しております「GABA(ガンマ-アミノ酪酸)」が「平成17年度 新潟県技術賞」を受賞しており、同シリーズの「ギャバプラス」や弊社製品「米胚芽ギャバ」、また業務用素材として販売しております。

詳しくは新潟県庁HP「報道発表資料に関するお知らせ」をご覧ください。

弊社は餅の製造を主体とする食品メーカーであり、地元村松町で入手出来る良質な米胚芽を利用して、「米胚芽に内在するグルタミン酸脱炭酸酵素を利用した高濃度GABA含有米胚芽発酵濃縮液の製造方法」を確立しております。



また、今回の受賞を励みに、今後も新潟発信の製品として全国へ展開して行きたいと考えております。

<お問い合わせ先>

たいまつ食品株式会社

TEL:0250-58-6135(代) 担当:中村 E-mail:nakamura@taimatsu.co.jp

以上