もやし製造時廃棄する根の部分を原料とした無添加、非加熱の液体調味料の製造・販売

- ◆ 昭和28年に創業。創業当時北陸3県で27社あったもやし製造業者 認定日: 令和元年6月28日 は現在当社1社のみ。
- ◆ 緑豆もやし、黒豆もやし、大豆もやし、カイワレ大根の生産を行って おり、販売先は北陸地域のスーパーマーケットや学校給食、市場など。

【総合化事業の目標】

- ◆ もやし製造時に廃棄する根の部分を主原料とした非加熱、無添加の 液体調味料(ドレッシング、焼き肉のたれ)の開発・製造を行う。
- ◆ もやしの廃棄部分を使うことで、廃棄にかかる経費を抑え、製品を 消費者に販売することで収益を向上させるとともに、雇用の安定と新 たに雇用を創出する。

【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 無菌状態で栽培されたもやしの栄養価の残る根の部分を増粘 剤とし、添加物を使用しない調味料を原料に使うことで栄養価の 高い安全な液体調味料を販売する。
- ◆ もやし販売で構築したコールドチェーンによる低温流通で小売 店の青果売り場で販売を行う。





HP https://sankichi-moyashi.com/