

秋田屋本店が高品質蜂蜜

本巢の工場に製造設備新設

色や栄養なくさず除菌



本巢屋井工場の蜂蜜生産設備＝本巢市屋井

養蜂、蜂産品製造の秋田屋本店（岐阜市加納富士町、中村正社長）は、蜂蜜本来の味や香り、色、栄養を除去することなく除菌した「除菌膜濾過蜂蜜」の生産に乗り出した。本巢屋井工場（本巢市屋井）に製造設備を新設し、生産体制を確立。5月にも企業向けの原料、一般向けの医薬品として新製品を投入する。月100～150トンの生産を目指す。（山田孝二）

蜂蜜は「何も加えな

が基本概念だが、環境

い、何も除去しない」汚染が進む中、安全安

心を保証するための新技術として開発。さらに、腸の免疫機能が未発達な1歳未満の幼児にはボツリヌス菌のリスクから蜂蜜を与えないよう国が指導しているが、1歳未満でも安心して食べられる医薬品としての蜂蜜を目指し開発した。

新設備は、蜂蜜に含まれるミネラル、ビタミンなどの微量成分は除去することなく、菌や残留農薬、抗生物質を除去する最新の装置を備えた製造ライン。除去したいターゲットを設定できるのが特徴で、蜂蜜に含まれている可能性のあるボツリヌス菌を完全に除去する。

総投資額は5億円超。新設備の工事は完了し、試験運転を行っている。新製品は蜂蜜の濁りの原因のタンパク分やミツロウが除去されているので色もクリアで、企業向けに製菓や飲料、スポンジ生地、調味液の素材として提案していく。工業用の精製蜂蜜は微量成分まで除去し、色や香りなどはないため、蜂蜜本来の良さを求めるニーズに応える。

一般消費者向けでは、1歳未満の幼児が安心して食べられる強みを生かし、赤ちゃん市場をメインターゲットにした展開を狙う。

総投資額は5億円超。新設備の工事は完了し、試験運転を行っている。