

2018年7月17日

<地方創生への取組み> 産学官金連携による「ヒロメ」を活用した新商品開発について

株式会社百五銀行（頭取 伊藤 歳恭）と株式会社百五総合研究所（社長 荒木 康行）は、三重大学東紀州サテライト（サテライト長 加納 哲）と皇學館大学（CLL活動指導教員 筒井 琢磨）が中心となり開発に携わった、「伊勢ヒロメうどん」の商品開発に参画しましたので、下記のとおり、お知らせいたします。

当行は、地域産業の発展に寄与することを目的として、大学と中堅・中小企業の皆さまとの「産学連携」をサポートしているなかで、三重大学、皇學館大学と連携協定を結んでいます。

本件は、その一環として、両大学とヒロメの普及活動を行ってきた大紀町および紀北町に対し、商品を共同開発するパートナー企業として、地域特有の商品開発ニーズを持っていた山口製麺有限公司（代表取締役 山口 博司）を紹介した結果、新商品「伊勢ヒロメうどん」の開発に至ったものです。

今般、「伊勢ヒロメうどん」の販売に先立ち、皇學館大学大学生などによる試食会を開催します。

当行は、今後も当行のネットワークを活用したビジネスマッチングによる販路拡大支援や商品開発を行い、地域活性化に寄与する取組みを推進していきます。

記

1 新商品の概要

(1) 商品名

伊勢ヒロメうどん

(2) 製造・発売元

山口製麺有限公司

(3) 商品の特徴

未利用資源であった硬いヒロメの茎をペースト状にし、うどんに練り込むことでヒロメの風味が楽しめます。

2 試食会について

(1) 日 時 2018年7月19日（木） 9時45分～

(2) 場 所 皇學館大学 学生食堂（伊勢市神田久志本町1704番地）

(3) 出席予定者 三重大学（東紀州サテライト）、皇學館大学、大紀町、紀北町、魚々錦会、石原商店、三重県水産研究所、山口製麺有限公司、イーナバリ株式会社、株式会社百五総合研究所、株式会社百五銀行

以上

* 「ヒロメ」とは

ワカメ属の大型海藻で、ワカメのように葉に切れ込みがなく、丸いうちわのような形をしていることが特徴です。熊野灘を中心に自生しており、地元を中心に吸い物の具などとして食べられています。

血圧上昇抑制機能が高い海藻で、食感は柔らかく、とろみがあります。