

第10回ものづくり日本大賞 東北経済産業局長賞

【受賞事業】

和食を世界へ。食の多様化に完全対応した「金箔しいたけ」と「北斎旨みだし」

【受賞者】

農産物加工研究所 能登谷 典之
(株)北斎 斉藤氏、(株)中村醸造元 中村氏、(合)ホワイトベア 吉田氏と共同受賞)

【受賞理由】

特許製法の独自技術でしいたけの旨味を20倍に凝縮し、従来のプラントベースだしの課題を解決。圧倒的な美味しさとヴィーガンやハラール等への包括的な対応力を両立し、食の多様化に即した革新的な製品開発への取組が高く評価された。

第10回ものづくり日本大賞 東北ブロック



授賞式【令和8年3月27日】
(左から能登谷総括研究管理員、
吉田氏、斉藤氏、中村氏)



図1. 金箔しいたけ(左)と北斎旨みだし(右)

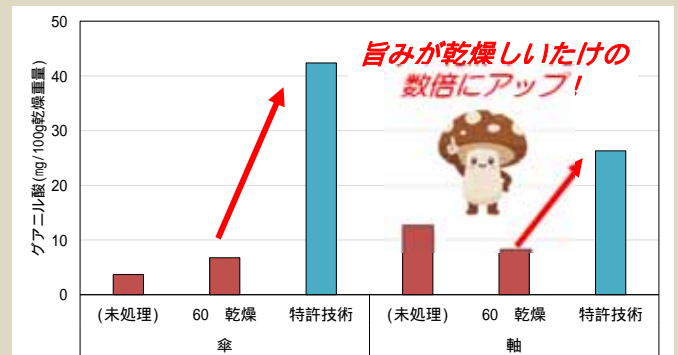


図2. 特許技術によるグアニル酸増加

農産物加工研究所