



報道関係者各位

プレスリリース

2025 年 9 月 25 日

宮城県よろず支援拠点

【宮城発】腸活プロフェッショナルと老舗企業が連携

富谷市産米使用 無添加「富谷麴」による発酵調味料を開発

第 15 回全国発酵食品サミット in とみやにて発表&試食会

一般社団法人日本腸活協会(所在地:宮城県名取市、代表理事:薬剤師 塩澤宝)は、株式会社二上(所在地:宮城県栗原市)と企業連携し、宮城県富谷市産米を使用した「富谷麴」による発酵調味料を開発いたしました。

100 年以上続く麴屋の伝統技術と、現代の健康ニーズを踏まえた実用的な商品です。

商品の詳細は、10 月 11 日・12 日に宮城県富谷市で開催される「第 15 回全国発酵食品サミット in とみや」において発表し、当日は試食即売会も実施します。

「富谷麴」は、宮城県富谷市の豊かな自然が育んだ良質な米を使い、宮城県の伝統的な麴づくりの技術によって製造されます。

この「富谷麴」をベースに、腸活のプロフェッショナルである塩澤の知見を組み合わせ、3 種類の麴調味料が完成しました。

本取り組みのポイントは、富谷市米の新たな活用方法創出と地域産業発展を目的とした企業連携が実現したところです。

この商品の「麴の力」をきっかけに、より身近に、より手軽に誰もが健康になってほしいという想いを込めています。

◎商品特長

商品名:「日本腸活協会 コク旨 からあげ醤油麴」

「日本腸活協会 発酵スパイス塩麴」

「日本腸活協会 天然コンソメ 玉ねぎ麴」



パッケージデザイン(イメージ)

訴求ポイント・規格

- ・ 地元(富谷市)産米 100%使用の地域密着型商品
- ・ 麴本来の甘みと旨味を活かした無添加製法
- ・ 普段の料理に取り入れやすい実用性
- ・ 腸内環境改善に寄与する機能性の期待
- ・ 容量160g 予定価格 各1,500円(税別)



醤油麴・塩麴・玉ねぎ麴

◎地元企業との連携について

富谷市が「全国発酵食品サミット」を誘致し、宮城大学の金内教授(発酵学)から(株)二上へ「富谷の米を活用した商品を作れないか」と相談があり、「富谷麴」を作る構想が生まれました。

二上社長は「発酵ぬか床」「手作り味噌キット」を共同で手掛けてきた日本腸活協会の塩澤に声をかけ、オリジナル性と地域性を活かした麴調味料の開発に着手しました。

今回の発酵調味料は、富谷麴を使った実用価値をもつ新しい地域特産品です。

◎全国発酵食品サミットについて

開催日時: 令和7年10月11日(土)・12日(日)

開催場所: 宮城県富谷市 メイン会場(富谷中央公民館)

内容: 新商品の発表会・試食会・開発秘話の紹介

当日は、塩澤が商品の魅力、使い方、味わい方を直接お伝えするとともに、実際に試食する機会をご用意します。

発酵食品サミットでの発表を皮切りに、宮城県内での先行販売を開始、順次販売エリアを拡大していきます。

また、本プロジェクトをモデルとして、他地域でオリジナル麴の開発をおこない、地域活性化を広げる予定です。

単なる商品販売にとどまらず、①観光資源として「食」の魅力向上②地域雇用の創出③地域住民の健康意識向上など、地域おこし促進を目指します。



◎一般社団法人日本腸活協会 代表理事 塩澤宝 コメント

私たちが掲げる『発酵食品を通じた健康社会の実現』という理念を形にし、地域のみなさまの健康と経済に貢献できる商品が完成しました。

発酵食品は、私たちの腸内環境を整え、免疫力向上や生活習慣病予防など、さまざまな健康効果をもたらします。この素晴らしい力を、より多くの方に実感していただけるよう、今後も地域のみなさまと連携しながら取り組んでまいります。

◎(株)二上 二上社長 コメント

当社は100年以上漬物や味噌、麴を作り続けてきました。手軽に食べ物が手に入る現代ですが、「本当に体に良いものを食べているか? 先人の知恵を生かしているか?」と思うときがあります。そんな中でこの機会をいただき、麴や発酵食品の良さをもっと伝えたいと考えました。

伝統技術と現代技術を融合させ、腸内環境を整える腸活商品に仕上げたので、ぜひご試食いただき、麴の良さや美味しさを実感してください。

◎本件に関するお問い合わせ先

一般社団法人日本腸活協会

代表理事: 塩澤宝(薬剤師)

所在地: 宮城県名取市手倉田字八幡 495-3-201

E-mail: delightweb1@gmail.com

URL: <https://jp-chokatu.com/>