



アイスプリズム



アイスプリズム製造装置

新冷凍材「アイスプリズム」 ドライアイスに代わる

独自の液状蒟蒻製造技術を有し、商品「ナノコン」としてケーキや麺類への食味向上・低カロリー化材料として販売する。また、自社製品として卵不使用のマヨネーズ「マヨール」は世界唯一の食品である。これらの食品添加材を使って、食品の輸送に使用される保冷剤の革新的商品「アイスプリズム」を開発し、製品化にこぎつけ販売が開始された。



支援内容◆保冷剤として、多物質の混合比率で顕著な保冷効果を示すことからどのように知的財産を守るか、保冷剤の製造に関する製造設備の資金調達をどのように準備するかなどの相談に対して、公社内の担当部署を紹介して連携して支援することにした。

支援成果◆知的財産については、専門家



の指導により製造ノウハウとして管理すること、および製造設備資金については国のものづくり革新的事業促進補助金を獲得して導入し、量産化にこぎつけた。

COコメント◆開発のきっかけは、東日本大震災で冷蔵・冷凍製品を届けようと現地に向かったが地元の人に配ることができず、より優れた保冷剤があればとの想いから開発を決意し事業化に結び付けた。その取組姿勢とスピードには驚きである。

蒟蒻屋本舗 株式会社

代表者 櫻井 誠也
〒365-0059 埼玉県鴻巣市糠田2858
電話：048-596-5235
<http://www.konnyaku-ya.co.jp/>