

地域連携共同開発商品・機能性表示食品「銚子のおちょうしサバ」の完成報告

平成 30 年 9 月 27 日

千葉科学大学

薬学部 准教授 大高泰靖

(受託研究代表)

千葉科学大学 薬学部は、平成 29 年度受託研究「銚子の食材を活用した機能性表示食品の共同開発」により、地域の企業と共同で開発しておりました機能性表示食品「銚子のおちょうしサバ」の承認を所管官庁である消費者庁から得ることに成功しましたので、ご報告させていただきます(届出番号 D94)。当商品には千葉科学大学薬学部が本商品開発に携わったことが明記されています。

当商品は、「(NPO) ちょうしがよくなるくらぶ」、「(株) 鯖や」を通じて 2018 年 10 月 8 日から全国販売を予定しています。銚子市の「ふるさと納税」の返礼品としても利用されます。



1 缶パッケージ



3 缶パッケージ (冬からの販売予定)

(販売元・受託研究依頼元)

名称： NPO 法人ちょうしがよくなるくらぶ

住所： 千葉県銚子市双葉町 3-6 銚子セレクト市場 D 棟

法人の概要： 平成 26～28 年度に厚生労働省「実践型地域雇用創造事業」を獲得され、本学と「危機管理フード・防災グッズ」の共同開発を行いました。そして、平成 28 年度より内閣府「地域創生推進交付金事業」を得られ、本研究の原資とさせていただきました。

(受託研究内容)

研究題目： 「銚子の食材を活用した機能性表示食品の共同開発」

研究担当者： 千葉科学大学 薬学部 准教授 大高泰靖、教授 森雅博、教授 足立達美、講師 柳澤泰任

(販売代理店情報)

名称： 株式会社 鯖や

住所： 大阪府豊中市庄内栄町 4-21-40

法人の概要： さば料理の専門店「SABAR」18 店舗 (大阪・東京など・シンガポール・香港) を運営されると共に、日本全国の百貨店・専門店・生協コープ等を通じて、さば加工品を販売される“さばの専門商社”です。近年、注目の企業で、多くのメディアで取り上げられ、2018 年 9 月 20 日にはテレビ東京系「日経スペシャル ギアの夜明け」で特集されました。