

<報道発表資料>

カテゴリー:お知らせ

令和8年6月18日

「食のサーキュラーエコノミー」で支援した新商品  
「いぶり彩香（さいか）」が発売開始！

産業技術総合センター北部研究所では、「食の再資源化トライアル拠点」として、食のサーキュラーエコノミー（CE）\*に取り組んでいます。

このたび、北部研究所の技術支援をきっかけとして、県内企業2社のコラボによる新たな「食のサーキュラーエコノミー商品」が開発されました。

「糖しぼり大根」製造時に発生する不揃いな端材に、醤油粕から作られた燻製材を活用した、香ばしい燻製の香りが特長的な大根漬物「いぶり彩香」が誕生し新たに発売されます。

この機会にぜひ、御賞味ください。

\* 生産から廃棄までのあらゆる段階で資源の効率的・循環的な利用を図る経済活動のこと

1 商品開発の背景

- 北部研究所は、株式会社塩野（川越市）から、「糖しぼり大根」製造時に発生する端材を活用したいという御相談を受けていました。
- そこで、CEのワンストップ支援拠点「サーキュラーエコノミー推進センター埼玉」と連携し、Smoke-i-freet（さいたま市）の醤油粕で作った燻製材（醤油製造時に出る廃材を活用した、食のサーキュラーエコノミー商品）とマッチング。両社による新商品開発に向け、技術支援を行い、試作品が完成しました。
- 試作品は、CLOCK KITCHEN りそなコエドテラス店（川越市）で、試食アンケート調査を実施し、さらに改良を重ね、このたび商品化されました。



糖しぼり大根の端材



醤油粕燻製材



いぶり彩香（さいか）

## 2 商品の特長

- ・ 醤油粕を燻製材として活用した新感覚の漬物です。ポリポリした食感に香ばしさと奥深い風味が加わり、優れた保存性も実現しました。
- ・ お酒のおつまみにも最適です。お酒とともに味わう、癒しのひと時をイメージしたパッケージデザインとなっています。

## 3 販売について

- ・ 発売開始日 令和8年6月20日（土）
- ・ 販売場所 りそなコエドテラス（川越市）※以後、埼玉県内で順次販売予定
- ・ 販売者 Smoke-i-freet
- ・ 製造元 株式会社塩野
- ・ 価格 550円

## 4 「いぶり彩香」関係者マップ



## 5 問合せ先

産業技術総合センター北部研究所 食品プロジェクト担当 仲島・小島  
電話・直通 048-521-0614 E-mail:k2106141@pref.saitama.lg.jp

## ● 参考

食の再資源化トライアル拠点（産業技術総合センター北部研究所）

食品加工の際に発生する端材等を活用して、再資源化から新商品開発など取り組む企業の皆様を技術支援しています。ぜひご活用ください。

<https://www.pref.saitama.lg.jp/saitec/shien/shokunocce/20230612trial.html>