

## <報道発表資料>

カテゴリー:お知らせ

令和6年2月1日

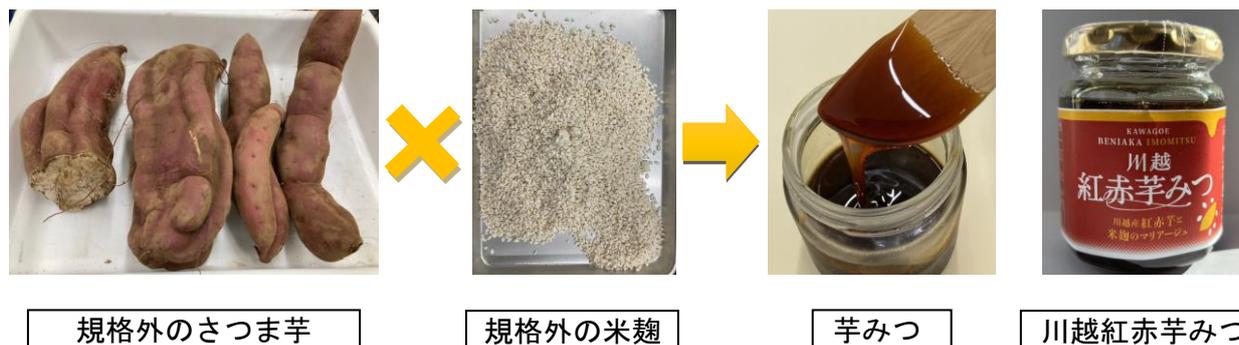
### 「食のサーキュラーエコノミー」で製品化した「川越紅赤芋みつ」が販売開始！ ～ 関係者が知事に表敬訪問します ～

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<sup>※1</sup>（CE）に取り組んでいます。

北部研究所において、川越市及び三芳町の農家から出る「規格外の川越芋」と株式会社伊勢惣（滑川町）の工場で発生する「規格外の米麴」を使い、「芋みつ」の効率的な製造方法<sup>※2</sup>を考案しました。「芋みつ」とは、さつま芋から抽出した糖液を濃縮して蜜状にしたものです。

この製造方法をCEのワンストップ支援拠点である「サーキュラーエコノミー推進センター埼玉」と連携し、食品加工を行う上富食品（三芳町）へ橋渡しを行い、製品化しました。さつま芋の品種は「紅赤」<sup>※3</sup>で、2月10日から川越開運堂株式会社（川越市）が「川越紅赤芋みつ」として販売を開始します。

このたび、関係者が知事を訪問し、「川越紅赤芋みつ」の製品化・販売開始を報告します。



※1 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。

※2 デンプンを糖に短時間で変える株式会社伊勢惣の米麴の特徴を生かした製造方法。

※3 1898年に現さいたま市浦和区で発見された品種。今でも川越市、三芳町、さいたま市を中心に栽培。

## ● 販売について

- ・販売開始日 令和6年2月10日（土）
- ・販売者 川越開運堂株式会社（川越市）
- ・販売場所 川越市を中心に埼玉県内で販売
- ・芋みつ製造 上富食品（三芳町）
- ・米麴製造 株式会社伊勢惣（滑川町）
- ・さつま芋 川越いも研究会、三芳町川越いも振興会

## ● 表敬訪問の概要

### 1 日時・場所

日時：令和6年2月6日（火） 場所：知事室 11時40分～55分

### 2 訪問者（予定）

森 貴史 川越開運堂株式会社 営業部長

足立 功 株式会社伊勢惣 代表取締役

### 3 内容

「川越紅赤芋みつ」の製品化・販売開始の報告、試食

## ● 「川越紅赤芋みつ」の関係者マップ

