

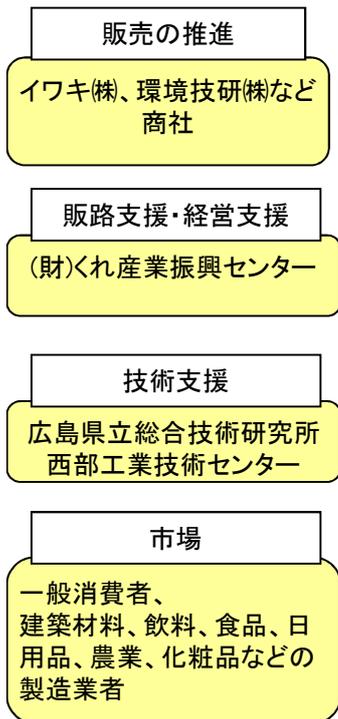
|      |              |       |            |          |
|------|--------------|-------|------------|----------|
| 地域   | 広島県呉市        | 認定日   | 平成23年9月30日 | 6-23-055 |
| 事業分類 | 製造(食料・飲料・飼料) | テーマ分類 | 衣食住(食、住)   |          |

**事業名： 広島産牡蠣を用いた超高濃度カルシウムイオン水及び関連製品の製造・販売**

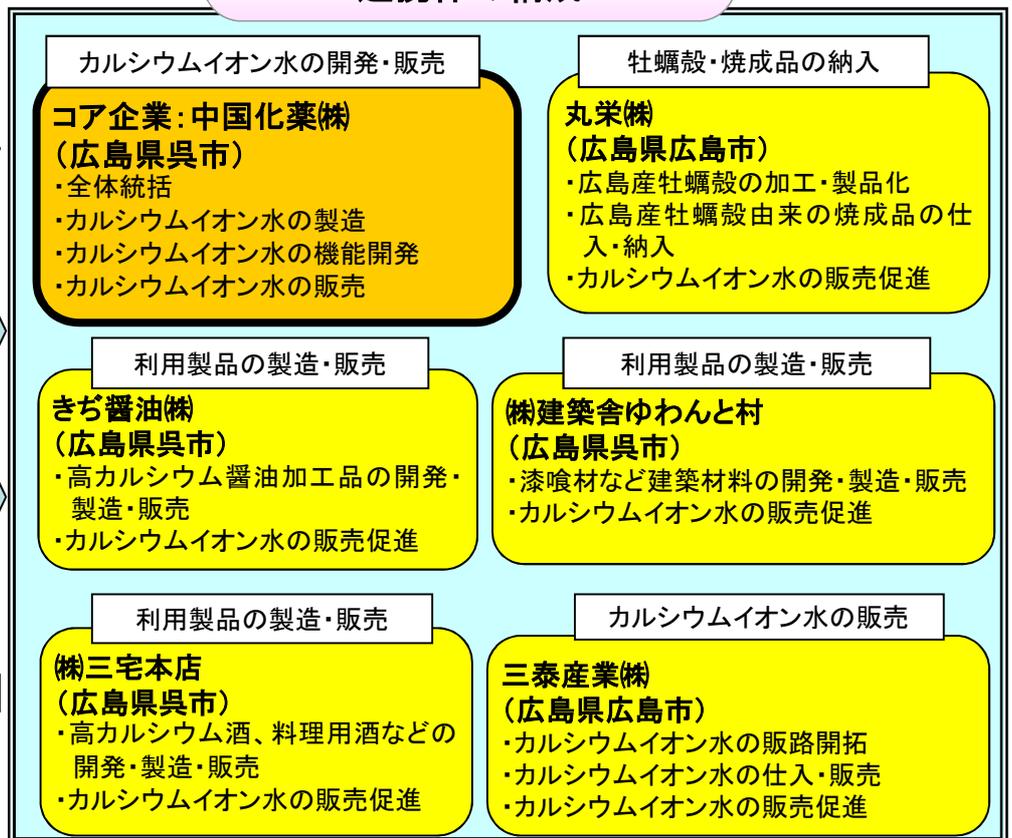
**○事業概要(新規性、市場性等)**

- ・広島県は、全国一の牡蠣の産地であるが、年間約1万4千トンの牡蠣殻はほとんど使用されず休眠資源となっている。当連携体ではその牡蠣殻に注目し、1000℃で焼成した後に得られる粉末から、1リットルあたりのカルシウムが64gと従来と比較して約60倍の超高濃度カルシウムイオン水の生成と、多様な分野に事業化するための量産化の技術を開発した。
- ・本イオン水の用途開発について、建築材料、飲料、食品、日用品、農業、化粧品などの各分野で、それぞれのメーカーと製品化検討を行い、それらのいくつかは、すでに商品化の目途が立っている。本事業では、連携体が一体となって用途開発ならびに販売促進しながら、本イオン水ならびに本イオン水を活用した商品の普及と販売を目指すものである。
- ・本イオン水は、①建築材料の強度向上、②殺菌や除菌、③発酵の活性化といった機能を持ち、また醤油や酒などの食品に含ませることでカルシウムの手軽な摂取が可能である。また超高濃度であるため、①物流コストを削減でき、②少量でも効果を発揮し、イオン水としての特性を活かして、①混合が容易で、②酸性にもアルカリ性にもしやすい、という特長が確認できている。

**事業推進体制**



**連携体の構成**



**支援予定メニュー**

- ①補助金
- ②低利融資
- ③特許料減免



広島産牡蠣の殻から製造した焼成品



超高濃度カルシウムイオン水



醤油



酒