

フードテック活用食品開発促進事業概要

本事業は、SDGs 目標に沿った廃棄物削減の取り組みと鳥取県内企業の新分野進出や新事業創出につなげることを目標として、鳥取県産業技術センターが保有する技術、フードテック（※）を活用し、従来にはない新しい加工方法や食品を開発することを目標としている。また、海外展開も視野に入れ、食の多様性（ヴィーガン、ハラール、高齢者向け、アレルギーフリー等）に対応した高付加価値の新商品開発、販路開拓を行う。

フードロス素材としては、県内で製造される食品の副産物として大量に発生する「おから」、「魚」、「酒粕」等を活用したアップサイクルによる高付加価値化を目指すとともに、食における問題解決や食の新たな可能性の拡充などを目指す。

※フードテックとは、「Food」と「Technology」を組み合わせた言葉で、最新の科学技術を活用することにより、従来にはない新しい食品や調理方法等を生み出す食の最先端技術です。

<これまでの実施例>

フードロス素材 × センター保有技術



おから



未利用魚



酒粕

フードロス素材から開発した技術



おからスープ



おさかなチップス



スプレッド

FOODEX JAPAN に出展し、販路開拓

バイヤーやフードコーディネーター、デザイナーの意見をもとに、商品パッケージのデザイン