

(別紙)

ビジネスプラン発表企業の概要

企業名	株式会社 東洋高圧	設立年月	昭和56年4月
代表者名	野口 賢二郎	資本金	10,000千円
所在地	〒733-0002 広島市西区楠木町2-1-22		
従業員数	32名	業種	テストプラント設計、製作
売上高	760,000千円(H16年8月)	利益	23,000千円(H16年8月)
主な業務・製品内容	①高温高圧化学装置の設計・製作、②化学機械、理化学機械の設計・製作、③高圧ガス特定設備、第一種圧力容器等の反応容器および真空用容器の設計・製作、等		
発表テーマ	「まるごとエキス」装置の販売		
【製品等の概要・特徴】 「まるごとエキス」は超高压条件下で微生物の増殖を抑制する一方で酵素分解を促進し、天然物素材をそのままエキス化する方法である。具体的には、イワシ等の天然食品素材を40~60℃で、50~100MPaの水圧下に置くことにより自己分解が促進され、僅か24時間で無塩魚醤油が得られる。 この「まるごとエキス」化はイワシ等の魚類のエキス化にとどまらず、広範囲の天然食品素材のまるごとエキス化が可能と見られ、この方法で得られる無塩エキスは健康食材志向の昨今、時宜を得た食品素材として多くの関係者から注目されている。 従来の方法は、天然食品素材の腐敗を避けるため20%程度の食塩を添加を必要とし、そのため酵素の活動が抑えられ数ヶ月から数年の処理が必要である。 「まるごとエキス」は広島県立食品工業技術センターの岡崎氏の発明によるもので、既に特許登録も済んでおり(特許3475328号;広島県、2003/9/26登録)、(株)東洋高圧がその実施権を受けている。			
【現在の進捗状況・今後の事業展開等】 (株)東洋高圧では「まるごとエキス」装置の製作に成功し、現在、その装置製作、販売を進めると共に、各種食品素材の「まるごとエキス」化の有償テストを子会社の(株)超臨界技術研究所で引き受けている。 現在の装置は内容積10リットルであるが、大型装置の製作も可能であり、小型装置は(株)東洋高圧が大型装置の製作には(株)エポックが対応する。 今年度2月より販売活動を行い納品済み4台、受注残が4台ある。			
【企業ニーズ】 「まるごとエキス」装置の顧客開拓・紹介			
【その他】			