

[農業分野] 注目技術！

十勝産てんさいが
美味しい+香ばしい
チップスに。



株式会社江戸屋

「甜菜チップス」

砂糖の原料で知られる十勝の「てんさい」をスライスし、特殊な製法で揚げました。サクサクの食感とナチュラルな甘みが魅力です。

▶担当/十勝農業試験場（芽室町）
食品加工研究センター（江別市） 工業試験場（札幌市）

道産小麦
「はるきらり」の Pasta！
小麦のブレンド技術を開発。



株式会社サッポロ麺匠

（メニュー提供：リストランテ・ダルセーニョ）

「生パスタHokkaido ピチ」

イタリア伝統の手延パスタ「ピチ」を道産小麦でつくりました。

▶担当/中央農業試験場（長沼町）

とれたて果実の
おいしさをギュ〜ッと
とじこめる新技術！



株式会社天狗堂宝船

「りんごのレアフル」

加熱殺菌したとは思えないフレッシュな果実感。いつでも旬のおいしさが楽しめます。 ※「レアフル」は、道総研の登録商標です。

▶担当/中央農業試験場（長沼町）



[水産分野] 注目技術！

骨までおいしく食べられる、ニシンの一夜干し。



有限会社丸イ伊藤商店

「やわらか一夜干しにしん」

ニシンの一夜干しの骨を、繊細なレトルト製法で柔らかくし、食べやすくした商品です。お子様やご高齢でもまるごとお召し上がりいただけます。

▶担当/中央水産試験場（余市町）
食品加工研究センター（江別市）

ウニの殻を、水槽用のろ過材に！



北海道曹達株式会社

「uniporous（ユニポラス）」

ウニの殻は軽量で扱いやすい天然炭酸カルシウムの多孔質素材！

▶担当/釧路水産試験場（釧路市）

獲れたてのおいしさを食卓で味わえる新技術。



標津漁業協同組合

「船上一本×白子」

標津沖で獲ったサケを船上で活け締めし、おいしさと鮮度を封じ込めました。生臭さもなく、とれたての味わいを食卓でお楽しみ頂けます。

▶担当/釧路水産試験場（釧路市）

獲れたてのおいしさにスモークの風味を添えて。



株式会社マ印神内商店

「船上一本×スモークサーモン」

標津沖の船上で活け締めしたサケにスモークの風味を添えた贅沢なおいしさ。同商品は「北のハイグレード食品S2018」にも選定されました。

▶担当/釧路水産試験場（釧路市）

採れたてに近いもずくの製品づくりを徹底研究！



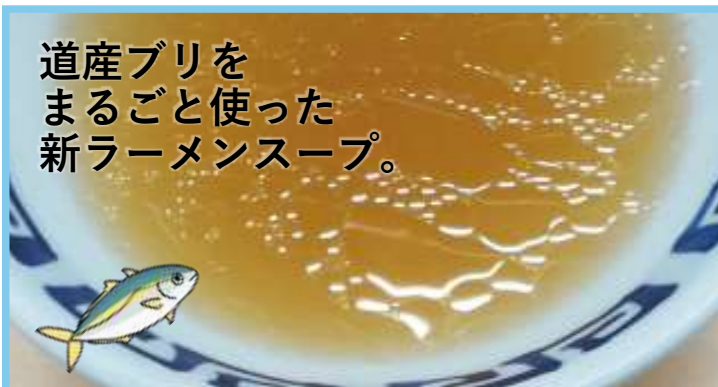
宗谷漁業協同組合

「宗谷産天然手摘み糸もずく」

他のもずくとは一味違う歯ごたえと粘りが魅力です。

▶担当/網走水産試験場（網走市）

道産ブリをまるごと使った新ラーメンスープ。



和弘食品株式会社

「ブリラーメンスープ」

北海道産ブリから丁寧に抽出したエキスをふんだんに。素材の奥深い旨みを楽しめるラーメンスープに仕上げました。

▶担当/釧路水産試験場（釧路市）

[森林分野] 注目技術！

カラマツの強度を活かし
住宅部材に国産材を！



物林株式会社

「カラマツ高強度集成材」

樹齢を増すほど高強度部分が増すという、カラマツの特性を利用した集成材。外国産樹種と同等以上の強度が期待できます。

▶担当/林産試験場（旭川市）

「木造ビル」も
可能な高耐力！



協同組合オホーツクウッドピア

「カラマツ・トドマツCLT」

カラマツやトドマツの木材を直交しながら積層した大型パネル。

▶担当/林産試験場（旭川市）

希少な「ヤチヤナギ」を
増殖し、香りを商品化。



メゾンレクシア株式会社

「L'ORACLE オラクル」

リラックス効果の高いヤチヤナギの香りを取り入れた人気商品です。

▶担当/林業試験場（美唄市）

道産のたもぎ茸だけで作る
濃縮エキス。



株式会社スリービー

ヘルシーDo 「たもぎ茸のカ・バイオゴッド」

たもぎ茸100%の天然エキス。β-Dグルカンをはじめ、20種類にも及ぶアミノ酸やミネラル成分がバランスよく含まれています。

▶担当/林産試験場（旭川市）



〔建築・まちづくり分野〕 注目技術！

国内最高レベルの
断熱性能を誇る
高断熱樹脂サッシ。



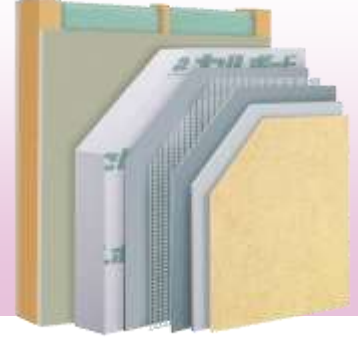
株式会社エクセルシャノン

「シャノンウィンド」

窓を構成する3要素（フレーム、ガラス、周辺部）の性能向上を図り開発された国内最高水準の高断熱樹脂サッシ。多彩な窓バリエーションに加え、高耐久で高級感あるエクステリアも魅力。

▶担当/北方建築総合研究所（旭川市）

捨てられていた
ホタテの貝殻を
新たな建材に！



あいもり株式会社、岩倉化学工業株式会社

「ほたて漆喰そとかべ ビオシェル」

北海道の名産であるホタテの貝殻を活用。左官仕上げ材とEPS断熱材を組み合わせた外壁の断熱システムを開発しました。

▶担当/北方建築総合研究所（旭川市）

断熱性・防火性が高く
コストダウンも
実現する新時代の
「木の壁」。



株式会社旭化成建材、押出発泡ポリスチレン工業会・
発泡スチロール協会、硝子繊維協会・ロックウール工業会

「北総研防火木外壁」

付加断熱外壁に木質外装材を合わせた「防火構造」外壁です。下地が不要なためコストを削減、準防火地域でも使えるため、道産木材の需要拡大が期待できます。

▶担当/北方建築総合研究所（旭川市）



[工業分野] 注目技術！

寒冷地でも威力発揮！
車両突入から
人々を守る
バリケード。



株式会社白石ゴム製作所／トライ・ユー株式会社

車両突入阻止バリケード 「HERCULES／ヘラクレス」

イベントが多い北海道。万が一の事故に備えた警備強化のために開発されたのが、車両突入阻止バリケード。コンパクトに折り畳め、設置・撤収しやすい構造です。

▶担当／工業試験場（札幌市）

ヒートショック
対策にも最適な
新感覚暖房。



株式会社ナカガワ工業

パネルヒーター「icoro」

炭素繊維ヒーターを内蔵。省電力設計で、やさしくクリーンな温かさが魅力です。

▶担当／工業試験場（札幌市）

ホタテ貝殻を活用した
チョークを
開発。



日本理化学工業株式会社

「ダストレスチョーク」

ホタテ貝殻の粉末を配合することで、従来品よりもなめらかな書き味、描線の鮮明さを向上させました。

▶担当／工業試験場（札幌市）



[エネルギー・環境・地質分野] 注目技術！

温泉熱を
有効に活用し
省エネ化に貢献。



株式会社テスク

樹脂製柵状熱交換器「排湯君」

金属式プレートの特長である腐食や目詰まりがなくメンテナンスも簡単な樹脂製熱交換器を開発。捨てられていた温泉から熱を回収し、省エネやランニングコストの削減に役立ちます。

▶開発協力/エネルギー・環境・地質研究所（札幌市）

ホタテウロのエキスを抽出し
養殖用の配合飼料に利用。



大橋資材株式会社

ホタテウロエキス「ホタテパワーA10」

廃棄物のホタテウロから有害なカドミウムを取り除いた有効成分「アミノエレキス」。それを配合した完全養殖マグロ仔稚魚用配合飼料も開発されています。

▶担当/エネルギー・環境・地質研究所（札幌市）

ホタテのウロエキスを
養殖クロマグロの
飼料として活用。



フィード・ワン株式会社

マグロ類仔稚魚用配合飼料 「アンブロシア」

廃棄物のホタテウロから有害なカドミウムを取り除いたエキスを、養殖クロマグロの餌として活用。摂餌性と栄養バランスに優れた種苗生産用飼料となりました。

▶担当/エネルギー・環境・地質研究所（札幌市）



[食品産業分野] 注目技術！

道産とうきび粉が原料の
ふんわり軽い
スナック。



お菓子のほんだ

「ポンタベール」

道産とうきび粉が持つ香ばしさや自然由来の甘さが楽しめるポン snacks 菓子。野菜だし味・甘エビ味・しお味と多彩なテイストをお楽しみいただけます。

▶担当/食品加工研究センター（江別市）
中央農業試験場（長沼町） 工業試験場（札幌市）

とうきび粉を始め
道産原料100%の
スイーツ！



スイーツセルクル

「シューセルクル」

カスタードクリームに道産とうきび粉を使用。まろやかな味わいとすっきりした後味が魅力の人気スイーツです。

▶担当/食品加工研究センター（江別市）
中央農業試験場（長沼町） 工業試験場（札幌市）

農家の漬物で発見！
北海道オリジナルの
乳酸菌。



よつ葉乳業株式会社

「よつ葉北海道 十勝生乳100 プレーンヨーグルト とろっとなめらか」

道産の生乳と植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」を使用。シリアルにかけたり、お料理に使うのもおすすめ。なめらか食感とおだやかな酸味のやさしい味わいです。

▶担当/食品加工研究センター（江別市）

北海道生まれの
植物性乳酸菌
「HOKKAIDO株」が
決め手！



株式会社北海道米菓フーズ

「北海道おかし乳酸菌入ヨーグルト味」

道産100%のもち米を揚げ、生きたまま腸に届く植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」を噴霧した後、ほんのり甘いヨーグルト味に仕上げました。

▶担当/食品加工研究センター（江別市）



[食品産業分野] 注目技術！

小豆の可能性を
広げる
製粉技術！



有限会社アンパルフェ

「小豆粉ロールケーキ」

食物繊維やポリフェノールが豊富。100%小豆の粉でできたロールケーキです。

▶担当/食品加工研究センター（江別市）

魚臭さを抑える
メカニズムを明らかに。



株式会社ふじと屋

「とうふホエイさけ」

とうふホエイにつけることで、魚の臭みを抑え、焼き上がりもふっくら！
※とうふホエイ：豆腐製造の際に生じる上澄み液

▶担当/食品加工研究センター（江別市）

体にもおいしい
北海道の
お味噌を。



福山醸造株式会社

「misoピリカ」

道総研が生み出した高イソフラボン大豆「ゆきびりか」を原料とした味噌です。

▶担当/食品加工研究センター（江別市）

