

仙味エキス株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

【現在実施している取り組み】

- ◆ 独自の酵素分解技術による業務用水産系エキ스調味料および、機能性食品素材である「イワシペプチド」の製造を行っています。地元の宇和海・瀬戸内海をはじめとした、国内外の水産資源を活用し、おいしさと健康への寄与に取り組んでいます。
- ◆ 「SDGs 宣言」を行い、MSC/ASC の CoC 認証製品の製造、水産原料の端材や低利用魚等を使用したエキス製造を積極的に進めており、持続可能な水産資源の活用を展開しています。エキス抽出後の製造残渣は、バイオガス燃料・肥料・飼料等へ再利用し、環境負荷低減と循環型社会の構築に取り組んでいます。
- ◆ 当社 HP・SNS では、魚を使用したレシピ紹介を行っています。
(一例)
 - ・ ごぼうとちりめんのイタリアンきんぴら
<https://www.senmiekisu.co.jp/recipe/cr23042802/>
 - ・ 鮭としめじの炊き込みご飯
<https://www.senmiekisu.co.jp/recipe/cr22102721/>
 - ・ 太刀魚と白菜のいりこバター蒸し
<https://www.senmiekisu.co.jp/recipe/cr23100504/>

【今後実施予定の取り組み】

当社は、多種多様な水産原料、低・未利用魚や余剰魚を使用した新規エキス調味料の開発・製造に、より一層邁進してまいります。そのエキス調味料をご活用いただき、他企業様や漁業組合様の知識・お力をお借りしながら、共同での商品開発・レシピ開発に挑戦したいと考えております。官民・業種を超えた連携により、水産資源の有効活用や消費拡大への貢献をさらに発展させていく所存です。

