

美と健康の「奈良漬入りどらやき」に2種類の味が仲間入り

～川崎大師の老舗漬物屋が大企業の知的財産を活用～

川崎大師仲見世通りに店舗を構える漬物屋の宮城屋^{みやぎや}において、アークレイ株式会社（以下アークレイ社）からライセンスを受けた温州みかん由来の機能性食品素材であるクリプトベータなどを活用した、2種類の新たな『奈良漬入りどらやき』が開発されました。

川崎市では、「川崎市知的財産戦略推進プログラム」に基づき、公益財団法人川崎市産業振興財団（以下産業振興財団）や金融機関と連携し、大企業の開放特許を活用して中小企業の新商品開発などを促進する「知的財産交流事業」を平成19年度から実施しています。これまでに52件のマッチング成果があり、本件は37件目の製品化となります。

■新『奈良漬入りどらやき』種類・特徴

☆ベータどらやき

アークレイ社が保有する、温州みかん由来の機能性食品素材「クリプトベータ」の知的財産を活用。刻んだ「瓜の奈良漬」と「オレンジピール」が入っている、美容と健康をサポートするみかん風味のどらやきとなっています。



さわやかなオレンジの風味

☆オリゴどらやき

砂糖メーカーのウェルネオシュガー株式会社（以下ウェルネオシュガー社）が開発した、お口に優しい環状オリゴ糖 CI（サイクロデキストラン）を含む機能性食品素材「C I-Dextran mix^{シーアイデキストラン ミックス}」を使用。刻んだ「胡瓜の奈良漬」と「チーズ」が楽しめるどらやきとなっています。



チーズの塩味と餡子の甘みがマッチ

■開発経緯

宮城屋は、“日々の食卓に小さな楽しみを”をコンセプトに大正5年から続く老舗の漬物屋で、嗜好の変化から漬物を食べる人が減少していることの危機感から新たな顧客確保のために、奈良漬を使った新商品開発を行っていました。産業振興財団から「販路開拓・新商品開発交流会」（本市・産業振興財団・株式会社きらぼし銀行の共催イベント）を紹介・参加したことがきっかけとなり、アークレイ社・ウェルネオシュガー社の機能性食品素材に興味を持ち、製品開発を開始、本市、産業振興財団が連携して、宮城屋と試作開発、試食評価を重ねて完成に至りました。

■奈良漬けどらやきとは

令和6年から販売を始めた、今までにない新感覚スイーツです。生地には酒粕を練り込み、小豆の最高峰と呼ばれる「丹波大納言小豆」を使用した餡子には刻んだ「瓜の奈良漬」が入った、奈良漬屋ならではのどらやきとなっています。



■販売概要

販売開始日：令和7年11月15日（土）

販売価格：単品350円（税込）

3個食べ比べセット1,000円（税込）

販売方法：宮城屋店舗（川崎市川崎区大師町5-8）

自社ECサイト（<https://miyagi-ya.com/>）

川崎イイモノ直売所【自動販売機】

（川崎市川崎区駅前本町26-2 川崎アゼリアハミングガーデン内設置）



ECサイト

■クリプトベータについて（<https://ebn2.arkray.co.jp/cryptobeta/>）

クリプトベータは、温州みかん搾汁残渣からβ-クリプトキサンチンを濃縮したペースト。β-クリプトキサンチンは、体脂肪低減作用、シミ改善効果など健康維持に有用な機能性が期待されている。



クリプトベータについて

■CI-Dextran mix について（https://www.wellneo-sugar.co.jp/product/functional/ci_dextran/）

CI-Dextran mix は、プラーク（歯垢）形成抑制効果を有する機能性成分である、環状オリゴ糖“CI”（サイクロデキストラン）を13%以上含むデキストラン混合物。



CI-Dextran mix
について

■企業概要

【宮城屋】

代 表：田代 喜治

所 在 地：川崎市川崎区大師町5-8

事業内容：食品製造販売

会社HP：<https://miyagi-ya.com/>



【アークレイ株式会社】

代表取締役：八尾 行俊

所 在 地：京都市中京区烏丸通四条上る笋町689
京都御幸ビル10F

事業内容：医療機器製造・販売

会社HP：<https://www.arkray.co.jp/>



川崎市経済労働局経営支援部経営支援課（知的財産交流事業について）

加藤

電話 044（200）2325

公益財団法人川崎市産業振興財団新産業振興課（本件経緯について）

長島・藤原

電話 044（548）4164

宮城屋（奈良漬入りどらやきについて）

田代

電話 044（266）7448