

ホエイを再活用した新商品「ホエイのきもち」が販売開始 ～産・学・官・金の連携により商品開発から販路まで支援～

埼玉縣信用金庫（本店：熊谷市 理事長：池田 啓一）は、有限会社戸田乳業（本社：小鹿野町 代表取締役：戸田 喜裕、以下「戸田乳業」）へ商品開発および販路支援を行い、2023年4月4日、同社よりタンパク質補給飲料「ホエイのきもち」が販売開始されました。

「ホエイのきもち」は、チーズを作る際に生成されるホエイ（乳清）*を再活用したタンパク質補給飲料で、秩父産の「ゴールデンカボス」「ブルーベリー」を商品ラインアップに加え、地域の素材も活かした商品です。

当金庫（秩父支店）取引先である、株式会社秩父やまなみチーズ工房（本社：秩父市 代表取締役：高沢 徹）より、ホエイ再活用のご相談を受けたことをきっかけに、当金庫から牛乳・清涼飲料水・リキユールなどの製造工場を有する戸田乳業へつなぎ、新商品開発、製造、販売開始に至りました。



「ホエイのきもち」
（左から）プレーン、ブルーベリー、
ゴールデンカボス

戸田乳業には機械装置導入の金融支援に加え、商品開発には、産・学・官・金の連携支援等を行う、一般社団法人さいしんコラボ産学官（事務局：熊谷市 代表理事：橋本 義昭）の連携により、日本薬科大学からの商品性能の知見協力、埼玉県よろず支援拠点からの商品ブランドについてのアドバイス等の支援を行いました。また、販路確保には県北部エリアの当金庫各店舗へ情報連携を行い、取引先スーパー等の紹介を行いました。

*ホエイ（乳清）

生乳から乳脂肪分やカゼイン(タンパク質の一種)などを除いた水溶液です。生乳からチーズになるのはわずか 10%で、残りの 90%はホエイとなります。ホエイをプロテイン商品などにするには大規模な設備投資や技術が必要となり、地域のチーズ工房のみでは再利用が難しいのが現状です。

「飲む点滴」と呼ばれるほどあらゆる栄養素が含まれており、栄養価、美容効果が注目され、「パスタのつなぎ」、「パン生地」、「ホエイ酒」等に利用している事例や、タンパク質部分を取り出し「ホエイプロテイン」として製造販売もされています。

今後、全国各地（特に観光地）のチーズ工房等へホエイ再活用を届けられるよう、信用金庫のネットワークを活かし発信してまいります。

商品の概要

商品名	「ホエイのきもち」
名称	タンパク質補給飲料
販売開始日	2023年4月4日
内容量	140ml
発売地域	食品館ハーズ（深谷市） 秩父地域 道の駅（予定） 戸田乳業 EC サイト https://market.todamilk.com
ラインアップ 価格(税込)	<ul style="list-style-type: none">■ プレーン 270円 ヨーグルトのようなほんのり甘酸っぱい風味が特徴■ ゴールデンカボス 270円 秩父の名産「ゴールデンカボス」の酸味がホエイのコクとマッチ 後味は、さっぱり、さわやかな味わいです■ ブルーベリー 302円 食物繊維やビタミンを豊富に含む秩父産ブルーベリーを加えました フルーティーな味わいを楽しめます
特徴	キレイと元気のおてつだい。 ホエイではじめる健康習慣。 高タンパクで低カロリー、豊富な栄養素を含んだホエイが「からだの素」になると もいわれるたんぱく質の補給をサポートします。

本件のお問合せ

埼玉縣信用金庫 総合企画部：吉田
電話：048-526-1111 URL：<https://www.saishin.co.jp>