



ホーム キーワード検索

知 べ ポ 組  
 ら ン ー 情  
 せ ト ト 報

レポート 2022.04.06

# 名古屋の新定番なるか 人気えびせんべいからハンドクリーム

アーカイブ

SDGs 名古屋名物 名古屋土産 新名物 海と日本愛知

海と日本愛知2022



三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえびは全国でも有数の漁獲量を誇ります。

「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。



## Pick up



おやつ感覚で食...



坂角総本舗の海老せんべい「ゆかり」は名古屋の定番土産としても有名です。

2022年2月に新しく創業以来初となる、スキンケアアイテムが登場しました。

そこには未来の海の環境を守り継ぐ意志がありました。

## ■エビ殻も貴重な資源



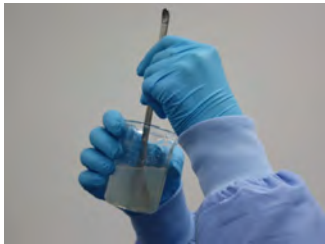
## おすすめタグ

[自由研究](#)
[海と日本愛知](#)
[ごみ拾い](#)
[海と日本愛知2022](#)
[海と日本プロジェクト愛知](#)
[テレビ愛知](#)
[SDGs](#)
[蒲郡市](#)
[海と日本](#)
[海と日本プロジェクト](#)

20年以上前からエビ・カニ等に含まれる天然成分”キチン”に注目し、エビ殻の活用には取り組んでいました。

2021年には粉碎したエビ粉を入れたカレーパンやエビの殻を配合した飼料から育った卵を使ったプリンをイベントで販売したりもしました。

## ■殻の可能性をもっと広げたい



粉末での活用はできたものの、キチン成分をエビ殻から取り出すという技術は自社ではなかなかうまくいかなかったといいます。そこで鳥取大学でキチンを研究していた伊福伸介教授と出会い共同開発を行うことになりました。

そして特許技術でキチンを超極細繊維にすることで、これまでの粉末ではできなかった他の材料との配合や形成ができるようになりました。それによりこれまででは不可能だった新たな商品開発への道が開けるようになりました。

## ■こだわった坂角らしさ

わたったのはやはり愛知で長年えびせんべいを作り続けている”自分たちらしさ”でした。

天然エビを使用するえびせんべいの完成には、エビ漁を担う漁師は欠かせない存在です。冷たい海風に海水、荷下ろしなど厳しい環境の中で作業をしています。またその後の製造を担う人も同様に殻むき作業で冷たい水やエビのヒゲで手指を酷使しています。

そんな人に役立てたいと考え、ハンドクリームを商品化することになりました。1889年（明治22年）の創業以来初の試みです。

商品化まで2年がかかり、2022年2月に発売されました。商品名もずばりの「EBIKARA MIRAI」。

エビから(殻)未来への思いがつまっています。

## ■限りある資源を考えるきっかけに



EBIKARA MIRAIの使用感はすっと肌になじみ、まるで美容クリームのような塗り心地です。さらりとしてベタつかず、それでいて潤いはキープされています。すぐに家事や仕事をしていても気になりません。



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報

ん。

EBIKARA MIRAIは50グラム2970円（税込）[公式オンラインショップ](#)で購入することができます。

＼ 記事をシェアしよう ／

Facebook

X

LINE

ニュースを共有

関連リンク



レポート 2026.02.09

おやつ感覚で食べられる”炙りさんま 甘露煮仕立て”まもなく発売！



ホ  
ー  
ム

About

お  
知  
ら  
せ

イ  
ベ  
ン  
ト

レ  
ポ  
ー  
ト

番  
組  
情  
報

