特集

調味料開発の鍵握る味の分析技術

マルハチ村松
ピュアブロス（焼き あご）
特有のうま味、複雑味際立つ

マルハチ村松は、素材の風味が際立つだし「ピュアブロス」シリーズに、新たに焼きあごを追加した。同品は圧力製法により、焼きあご特有のうま味、複雑味、香りを際立たせた製品となっている。焼きあごの認知が全国的に広がり、鍋つゆやスナック菓子などに採用され、ニーズが高まっていることから新製品の開発に至った。

「ピュアブロス（焼きあご）」は、焼きあご特有のうま味、複雑味、香りに着目した製品。高温水と空気圧により、濃いだしを抽出する新技術である圧力製法を採用し、焼きあごの特長を際立たせているため、加工による熱変性が小さく、香りの持続性がある。また、複雑な味の構成の商品にも少量添加で効果を発揮する。同社が行った匂い識別装置での分析によると、同品の無臭希釈倍率は従来品、他社品の2倍以上となり、高力価であることが確認された。

主な用途はラーメンスープ、つゆ・鍋つゆ、だし巻き卵など。焼きあごぶし）」、「同（日高こんぶ）」がある。

だし風味を付与するだけでなく、隠し味としても効果を発揮する。たらこパスタソースに使用すると、先味のたらこ風味を増強する。スンドゥブチゲスープへの使用では、複雑味を付与し、うま味と魚介感を増強する。ごぼうサラダに使用し、ごぼうの複雑味を引き立てる効果もある。

ピュアブロスシリーズには、「同（かつおぶし）」、「同（日高こんぶ）」がある。

マルトモ
だしボニアセプ
手軽に本格だし感付与

マルトモは、ロングセラー商品の素だし「ボニアセプ」の販売を進めている。同品は、2回仕込み製法と直接殺菌法という二つの製法を採用し、厨房でだし取りを行ったような自然で濃厚な風味が特徴となっている。料理に新鮮で本格的なだし感を手軽に付与する。

ボニアセプは「だし取りの手間を省きたい」という食品メーカーや外食店の要望に応えて開発された。濃厚な風味を持たせ、それを損なわないようにする面倒な工程を全て代わりに行い、食品にそのまま使用すればよい商品。この簡便さに対するユーザーの評価が高まっている。匂いセンサーによりストレートだしに近い自然なだし感を持つことが確認されている。ラインアップは、かつお、宗田、さば、煮干し、昆布の5種類となる。

同品が採用する「2回仕込み製法」は、まず25%濃度となるようにだし抽出し、ろ過した後に、だし汁で再度20%濃度となるようだし抽出し、ろ過する行程。2回のだし取りで、膜濃縮などを行うことなく、45%濃度、Brix10の濃厚だしを生産できる。

牛乳などの殺菌にも利用される「直接殺菌法」は、加熱条件が厳しく劣化臭が発生しやすい間接殺菌法と異なり、加熱臭が出ない。蒸気による143℃で2秒の加熱処理で殺菌できるため、だしの風味を損なわない。また、2回仕込み製法で濃厚なだしを製造しているため、蒸気殺菌による濃度低下を経てもBrix9を維持する。

明王物産
オマール海老エキス
贅沢な濃厚さプラス

明王物産の「オマール海老エキスS-3125 2」の動きが好調だ。特に秋冬向けの季節商品で評価が高く、大手カレーチェーンや大型スーパーの惣菜などで採用が進んでいる。同品は新鮮なカナダ産オマール海老のみを原料とした、濃縮タイプのエキス製品である。カナダ産オマール海老はまさに簡単にメニューに贅沢感をプラスできる製品である。さらに同社では、欧州屈指の総合マッシュルームメーカーであるオランダ・セルタ社の「ピュアマッシュ100」や味の底上げに最適なマッシュルームエキス、また香味野菜エキス・粉末品、ホタテなど貝類のエキス製品も取り扱っており、これらの製品とオマール海老エキスS-3125 2を組み合わせて、贅沢感のあるさまざまなレシピを作成し提案を進めている。

東海物産
クラムストロングSP-2
3種の二枚貝のチカラ

東海物産は、アサリ・ホタテ・オイスターの3種の二枚貝の力を組み合わせたエキス調味料「クラムストロングSP-2」の販売を強化する。同品は3種の貝のエキスをバランス良く含み、魚介のうま味を感じられる。透明感の求められる塩ラーメンスープやお吸い物などで利用が広がっている。原料はアサリエキスとデキストリンのみのため、シンプル表示を求めるユーザーにも好評である。

同品の添加量の目安は1～5%。用途にあわせて風味特性が異なる混濁タイプのアサリエキスパウダーとの組み合わせも可能だ。近年水産原料の供給や価格が不安定なことから、風味を補う水産エキスパウダーの需要は増加傾向にある。同社では昨年スプレードライヤー6号機を新設し生産能力を増強、十分な供給体制を整えている。

井村屋フーズ
アサリクリアパウダー
透明感とうま味を両立

井村屋フーズが販売に注力する「アサリクリアパウダー」は、アサリエキスを賦形剤とスプレードライにかけただけのシンプルな粉末調味料である。厳選したアサリ原料を使用することで、既存品と比較して混濁を抑え、透明感を実現した。風味も雑味がなくガツンと来る魚介のうま味を感じられる。透明感の求められる塩ラーメンスープやお吸い物などで利用が広がっている。原料はアサリエキスとデキストリンのみのため、シンプル表示を求めるユーザーにも好評である。

同品の添加量の目安は1～5%。用途にあわせて風味特性が異なる混濁タイプのアサリエキスパウダーとの組み合わせも可能だ。近年水産原料の供給や価格が不安定なことから、風味を補う水産エキスパウダーの需要は増加傾向にある。同社では昨年スプレードライヤー6号機を新設し生産能力を増強、十分な供給体制を整えている。

イズミ食品
天然香味ベジ フライドガーリック
アルコール抽出の新製品

イズミ食品では、得意とするアルコール抽出製品の中に、従来の水産原料を中心とするだし素材以外の新しいアルコール抽出エキスである「天然香味ベジ」、「天然香味スパイス」と「天然香味ハーブ」の3品を商品化した。

天然香味シリーズは従来だし素材を中心に、かつお節、宗田節、サバ節、ムロアジ節、煮干、ウルメ煮干、焼アゴ、こんぶ、椎茸の9品を展開していた。今回アルコール抽出エキスの魅力を引き出すため、新たな素材として、香味野菜、香辛料類などのアルコール抽出エキスの開発に着手し展開していく。今回は「天然香味ベジ」と「天然香味スパイス」、「天然香味ハーブ」とし展開していく。今回はまずベジとスパイスの中から1品ずつ商品化し、今後シリーズを拡充していく計画だ。

天然香味シリーズはアルコール抽出エキスの特徴を生かし、高力価な風味の付与と素材が持っている本来の風味を極力そのまま抽出する抽出方法が最大の特徴である。また、アルコール抽出エキスのため、水への分散が容易である。従来唐辛子やガーリック系の商品では香味油の商品が多く見られるが、本製品の場合、香味油で問題視される乳化作業が不要であり、また添加後表面に油滴が浮くというような問題も軽減できるとされている。さらにアルコールを基材とするため、添加後の調味液での酸化防止も不要になる。

今回の2品の原料は、中国産の最もスタンダードな唐辛子と、中国産のフライドガーリックチップを使用。同社では今まで鰹節を中心とした和風系の調味料を展開してきたが、今回の「天然香味ベジーフライドガーリック」と「天然香味スパイス-唐辛子」を皮切りに、今まで取り組みの少なかった中華系、洋風系メニューへの積極提案を開始する予定だ。

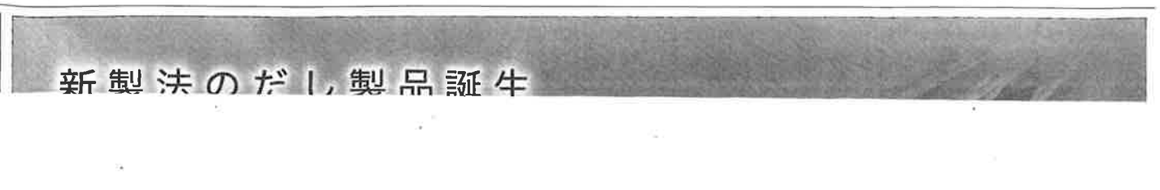
今回の2品の次のアイテムについても既に数品の開発が完成しており、今後、和・洋・中、全てのメニューへの提案ができる総合調味料メーカーへの展開を目指す。また同社では長年取り扱ってきたアルコール抽出エキスの魅力をさらに広められるよう、今後の展開も考えているようだ。

仙味エキス
新工場近く本格稼働
調味料生産能力は1.5倍に増強

仙味エキスは、3月に設面積は3298㎡。通常ロット用と小ロット用の生産ラインがそれぞれ新たに設けられている。製品供給に影響を与えない旧工場の生産ラインなどを新工場に順次移設し、来年8月に生産体制のテコ入れを完了する計画だ。これにより、エキス調味料の生産能力は旧工場の約1.5倍に増強される。新工場にはエキス調味料の生産ラインが2ライン新設されたほか、研究室と応用試作室が設置された。新研究室には、健康機能性食品素材の研究を行う特別エリアが設けられており、サーデンペプチドに続く新素材の開発を加速する。

同社の旧第一工場は1977年の完工で老朽化のため、新工場の建設が決められた。新工場のみの生産体制になる。濃縮設備は、新たな常圧濃縮装置と減圧濃縮装置をそれぞれ導入した。製造される品目は従来からある製品となっており、さらなる安定供給が可能になった。

このほか、旧工場で課題となっていた温度・湿度対策を徹底するため、外気処理空調機が設置された。同システムは、工場外で快適な温度・湿度に調節した空気を工場内のエアコンに取り込む仕組みとなっており、従業員の労働環境が大幅に改善された。

新しい研究室への移設は完了し、すでに研究・開発活動が開始されている。新研究室内には、機能性食品素材の基礎・応用研究を行えるエリアが設けられた。エリア内に入室するには静脈認証が必要となっており、情報管理が徹底されている。新研究室を活用し、イワシ由来の特定保健用食品素材「サーデンペプチド」に続く、新素材開発を推進する。また、応用試作室も移設されており、開発品の試食などを行える環境が整えられた。

なお、同社の本社工場（愛媛県大洲市）は山の斜面に4棟が並ぶ構成となっている。下部にエキス調味料を製造する第一工場、中間に機能性素材などを製造する第二工場、上部にパウチ・小袋充填を行う第三工場があり、新工場は第三工場より上の頂上部分を用地造成して建設された。