三栄源エフ・エフ・アイ
サライン ローストコウボ
自然なオーブン調理風味付与

三栄源エフ・エフ・アイが製造・販売する「サンライク　ローストコウボ　OY34P」は、冷凍食品や惣菜などにオーブン調理したような自然な香ばしい焼き立ての風味を付与することができる。冷凍食品の付加価値を高める製品として引き合いが活発化している。

近年、冷凍食品の市場拡大に伴い、求められる品質も向上している。焼成工程のある食品を冷凍する場合、加熱後の冷却工程や保存中に焼き立ての香りが減衰する。また、十分な焼成強度を確保できない、あるいは焼成に適さない容器を使用する場合など、焼き立て風味の再現にはさまざまな課題がある。一方で、メイラード調味料は焼成による調理香を付与できるものの、力価が不足する場合がある。同品はこれらの課題を解決するために開発された。

同品は、酵母エキスなどの食品素材を特別な加熱方法で処理した調味料であり、焼き立ての風味を付与できる。食品素材のみを原材料としているので、クリーンラベル志向の加工食品にも使用できる。

対象食品は幅広く、グラタンやハンバーグ、チャーハン、炒め物など焼成工程のある加工食品に使うことができ、焼き立ての風味や焦がし風味を付与することができる。一方で、焼成工程のない加工食品に使用することも可能。カレー・シチュー類、ミートソースには、長時間煮込んだような複雑な苦味やコク味を付与することができる。また、たれ・ソース類、ドレッシング類には、コク味と焦がし風味を付与することができる。

同社が行ったグラタンへの応用試験により同品の効果が確認されている。オーブン焼成（15分）されたグラタンと同品を添加し電子レンジ調理（1分）されたグラタンの香気成分をGC／MS分析した結果、同品を添加したグラタンは、オーブン焼成されたグラタンと比べてロースト香を有するピラジン類が同等以上含まれ、香気成分のバランスも類似していることがわかった。

同社は今後も食品添加物や食品素材の研究開発を進め、加工食品の課題を解決することで市場のニーズに応えていく。

燃焼法タンパク質分析装置
試料数増で確実性UP
ゲルハルトジャパン

ゲルハルトジャパンは、調味料の品質管理やN値測定に用いる、燃焼法窒素／タンパク質分析装置の新モデルを発表した。最大の変更点は、一度に分析できるサンプル数が大幅に増えた点だ。これまで多くの調味料メーカーに導入してきた実績や、定期的な外部精度管理試験で高めた技術力を強みに、11月後半から本格販売に乗り出す。

新モデル「デュマサーム　リアライザー」は、同社の燃焼法装置を初めてフルモデルチェンジしたもの。より多くのサンプル量を取りたいというユーザーの要望に応え、一度に分析できるサンプル数を64から100に増やした。窒素量の少ない品目や、ばらつきのある品目でも、より確実性の高い数値を得ることができる。また現行モデルの割り込みレーンを撤廃し、画面操作のみで急ぎのサンプルの先行分析を行うことも可能にした。

装置デザインも一新し、省スペース化を実現した。装置下部にターンテーブルが搭載され簡単に装置を回転できるため、メンテナンス時の装置移動も不要だ。また燃焼管や還元管などの消耗品も専用の器具なしでの交換ができ、ハンドリング性も向上。ソフトウェアは完全日本語対応である。

調味料分析に適した耐塩性や、迅速な完全自動運転等は現行装置を踏襲している。キャリアガスについても、より入手しやすいアルゴンガスに対応できるよう調整中だ。本格発売に先立ち、全国各地で新製品発表会を予定しており、各地のユーザーに対して対面で装置の魅力をPRしていく。

このほか同社は、高品質な技術サービスの提供を実現するため、外部精度管理試験にも積極的に参加している。日本バイオテクノロジー機構や、食品薬品安全センターの技能試験に同社技術スタッフが参加し、技術や知識の向上に努めている。

タンパク質分析は、栄養成分表示の上で必須な上に、調味料においては、製品価値の指標にもなるN値（全窒素）の測定にも用いられる。同社では公定法のケルダール法と、より迅速かつ、危険な試薬も不要な燃焼法双方の装置を取り揃え、ユーザーの要望に合わせて提案している。

デュマサーム　リアライザー

インタビュー
28年度目途に売上倍増目指す
イズミ食品株式会社
代表取締役社長　水野　勉氏

今年創立50周年を迎えたイズミ食品は、グループ全体の経営計画を策定し、2028年度を目途にグループの売上高を倍増させる目標を掲げた。また10月1日より社名を「Dashi Corporation株式会社」に変更することも発表している。経営計画では、目標達成のための新製品開発の加速や生産体制の拡充、海外展開の推進など51年目からの新たな挑戦を数多く盛り込んだ。「全従業員が自分事として目標達成を目指してほしい」と意気込む水野社長に、新製品の開発状況や今年度上半期の決算状況などについて伺った。

――製品の動向は？

水野　既存品については①アルコール抽出製品②原体エキス製品③配合品型エキス製品の三つに分類してお話しします。

アルコール抽出製品は長年に渡り微増が続いています。それというのも、アルコール抽出製品の使用方法がまだまだ認知されておらず、採用されるまでにどうしても時間がかかってしまいますので、加速度的には増えません。しかし、一度ご使用いただければ、価値を理解していただき、長いお付き合いになる事がほとんどです。

原体エキス製品の中では、鰹煮汁についてこれまで枕崎の鰹節工場から出る鰹の煮汁しか取り扱っていませんでした。ところが、幅広い製品を求められるようになってきており、新たにまぐろ、ソウダカツオが混ざった煮汁の取り扱いを開始しました。また、昆布の煮汁について、新たな供給元との取り組みを開始し、数量が多く出せるようになりました。

配合型エキス製品の販売も伸びています。なかでも酵母エキスを配合した製品が伸長しています。このほか、これまで取り扱っていなかった醤油やみりんを配合したタイプのOEM製品の取り組みも開始し、こうした製品も伸びています。

また、2022年に稼働を開始したイズミ食品埼玉工場が今年、FSSC22000の認証を取得したこともあり、多くのお問い合わせをいただいています。

今期の既存品売上高は、現時点で前年比約20%増。中期経営計画で掲げた5カ年数値目標のイズミ食品単独での売上目標20億円は達成できる見通しです。

――新製品の開発は？

水野　昨年に販売開始した「チルドだし」に注力しています。同品は面倒なだし取り工程を省略できる点を訴求した製品で、①外食②宿泊施設③加工食品――の三つを主な販売ターゲットとしています。このなかで加工食品向けの販売が最も増えています。

外食と宿泊施設は新規開拓になりますので、これから成果が出てくると思います。宿泊施設については、本格志向の施設と価格訴求の施設に二極化しており、価格訴求の施設では顆粒だしが使われていますが、苦戦しています。ただ、海外メーカーからの引き合いは増えていますので、来年度は1500万円に届きそうです。

これを実現するため、ターゲットとしているベトナム、中国、台湾の3カ国に私自身が視察に行きます。台湾については、すでにかつお節エキスの販売に関する具体的な商談に入っています。

このほか、酵母エキスで協力関係にあるエンジェル社のグローバルな販売ルートを活用したいと考えています。

――業績の見通しは？

水野　おかげさまで今年度は好調に推移しています。4月から8月までの単月売上高が連続で過去最高になりました。前年同月から40%伸びた月もあります。5カ年数値目標のうち今年度目標である連結売上高31億6000万円が達成できそうな勢いです。

――ほかの新商品は？

水野　「天然香味ベジ―フライドガーリック」「天然香味スパイス―唐辛子」の2品を開発しました。いずれもすでにテスト生産を終え、来月からサンプルワークを開始予定です。

製品開発のテーマは、アルコール抽出した香辛料、香味野菜、ハーブ類としており、今回は香味野菜としてフライドガーリック、香辛料として唐辛子を発売することになりました。今後製品ラインアップを順次拡充していきます。当社がこれまでテスト生産を終え、来月からサンプルワークを開始予定です。

製品開発のテーマは、アルコール抽出した香辛料、香味野菜、ハーブ類としており、今回は香味野菜としてフライドガーリック、香辛料として唐辛子を発売することになりました。今後製品ラインアップを順次拡充していきます。当社がこれまでテスト生産を終え、来月からサンプルワークを開始予定です。

最小の荷姿が10ℓなのですが、より小さい荷姿を求める声が多いです。こうしたニーズに対応できる生産体制を整えていきたいと考えています。

――小袋ライン導入の進捗はいかがですか？

水野　来年2月には完了する計画です。小袋ライン導入の背景は、先ほどもお話しした通り、まず外食分野でチルドだしの小袋に対するニーズが高いことがあります。

次に、チルドだしの家庭用も取り扱いたいと考えています。家庭用だと賞味期限を延長する必要があるのですが、ホット充填だとどうしても香りの劣化が課題になります。一方、導入予定のラインでは、包材をライン中で殺菌するためホット充填の必要がなく、配管内でだしの温度を下げてから充填する仕組みにしました。風味を損なうことなく賞味期限を延長することができます。

このほか、ストレート品の小袋ラインという設備が珍しいため、すでにOEMの相談も寄せられています。

――酵母エキスの販売状況はいかがですか？

水野　中期経営計画にも盛り込んだ販売目標1000tを目指して努力しているところです。2024年度目標の152tは達成できる見通しで、すでに2025年度目標の250tに向けて取り扱いを3品から6品に拡大する予定です。新たな取扱品は、①細胞壁が含まれ複雑な味わいと煮込み感も演出できるタイプのFA01②バランスがよく和食向きのタイプのFIG03③核酸含量20%タイプのKU2248―の3品です。このほか、在庫型の6品以外についても、納期はいただいていますが、毎月の輸入時に6品と一緒に積み込み輸入をする対応も始めました。

――海外展開は？

水野　今年度は売上目標1000万円を目指しています。

特集
調味料開発の鍵握る味の分析技術

食品添加物
food additive
一流からの貢献をめざします
FC
リン酸塩製剤　品質の安定・変色防止に　エフシリンサン シリーズ
調味料　海水由来の塩化カリウム　カリベース
酸味料・pH調整剤　米糖由来の変色防止剤　フィチン酸FC
エフシー化学株式会社
FC CHEMICAL Co.,Ltd.
〒530-0043 大阪市北区天満4丁目9番15号
Tel 06-6353-1157 Fax 06-6353-1251
http://www.fc-k.co.jp/