食品化学新聞

発行所　食品化学新聞社
〒101-0051　東京都千代田区神田神保町3－2－8
昭文館ビル
電　話：03-3238-7818(代)
FAX：03-3238-7898
(購読料6カ月前納)　税込価格　18,480円
https://www.foodchemicalnews.co.jp/

海の恵み　アルギン酸
KIMICA　キミカ
www.kimica.jp/

工場　7
ファンケル美健が工場見学ルートを一新、徹底した品質・安全管理オープンに
研究　8
三菱ケミカル、新たな"免疫ケア"素材として注目、有胞子性乳酸菌（H・コアグランス）でヒト試験、樹状細胞pDC活性化・酪酸産生など確認
団体　8
「全麻協」新発足、CBDの商工業社が結集
〈連載〉
グリロイド徹底解剖 18　7

だし事業の拡大目指す

イズミ食品

中期経営計画を発表

新商品開発、海外展開も加速

イズミ食品は、6月28日に開かれた経営方針発表会で、創立50周年に伴い策定したグループの中期経営計画を発表した。計画では①だし事業の拡大②商品開発の推進③海外展開の強化――の三つを主な重点事業としている。各々の数値目標も詳細に設定されており、2028年を目処にグループ全体で売上高約51億円を目指す。このほか、今年10月に社名を「Dashi Corporation株式会社」に変更する計画も明らかにされた。

水野勉社長は計画の発表にあたり、「50年の歴史のなかで初めて中期経営計画を策定した。社員全員が目指す計画にするため、私一人が作成するのではなく、社員の中から立候補を募り、3人の立候補者を中心とする『ネクスト50プロジェクト』を立ち上げ計画の作成を任せた。社員の50年後のありたい姿が詰まった計画が出来上がり、実現できるよう社員全員で努力していきたい」と意気込みを語った。

同社グループの2023年度の売上高は約25億9000万円、経常利益は2520万円となっている。2028年までに売上高はほぼ2倍の51億2000万円、経常利益は約15倍となる3億6240万円まで段階的に引き上げる計画だ。この5カ年数値目標を達成するために、①だし事業の拡大②商品開発の強化③海外展開の強化――を重点事業とし、各々の行動計画も策定している。

だし事業の拡大を目指し、販売対象を外食店、ホテル・旅館にまで拡大する。外食店、ホテル・旅館はインバウンド需要に沸く反面、人手不足を背景に調理工程の簡易化が課題となっている。

同社が昨年販売開始した「チルド出汁」は、ストレートタイプの素出汁で、手軽に出汁の風味を付与できる点が特徴だ。同品の使用で、ユーザーは手間のかかる出汁取り作業を省力できる。同品を人手不足対応製品として、外食店、ホテル・旅館に向けて販促していく。

商品開発の強化については、21年に取り扱いを開始した酵母エキスと出汁を組み合わせた調味料を開発する計画だ。複合調味料の開発を推進することで、これまで和風食品が多かった販売ターゲットを中華・洋風など幅広い食品にも拡大できるようにする。

このほか、香辛料をアルコール抽出した製品や水産エキスを加熱処理した新しいタイプのエキスの開発も進めている。さらに、出汁由来の家庭用商品の開発も目指しており、一般消費者をターゲットにした事業にも着手する計画だ。いずれも25年度の販売開始を目指している。

海外展開の強化では、同社がかねて目指していた枕崎産鰹節を世界的ブランドとする試みを継続する。具体的には今年度を目処に枕崎産鰹節エキスの輸出販売を開始し、28年度には販売量を5倍に増やす計画となっている。これに向け、イズミ食品埼玉工場では22年にHACCP、24年にFSSC22000と国際認証の取得を進めてきた。

海外展開の強化に伴い、今年10月よりグループ内各社の社名をアルファベット表記の新社名に変更していく。イズミ食品は「Dashi Corporation株式会社」、イズミ貿易は「Dashi Trading」、イズミ食品埼玉工場は「同Dashi Corporation埼玉工場」に変更される。また、社名ロゴの刷新も予定している（=写真）。

DASHI corporation

水野勉社長

チルドパウチの日持ち向上

加熱・低温効かない菌を抑制

奥野製薬工業

奥野製薬工業は、チルドパウチ食品の課題に対応した日持向上剤製剤「トップキープデリ雪華CPS」を上市した。同品は加熱殺菌や低温保存では制御できない菌に対する効果を示す。特に耐熱性芽胞菌・パエニバチルス属菌に対しては、芽胞の発芽を抑制することで増殖を抑制するという、従来にはないアプローチを取り入れている。市場が拡大するチルドパウチ食品全般を対象に、需要を開拓していく。

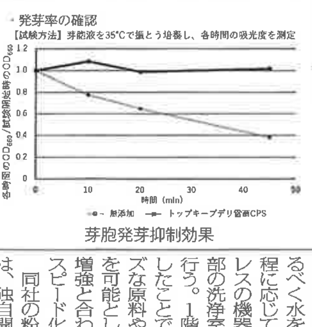
チルドパウチは、加熱殺菌や低温保存などを組み合わせた微生物制御技術。近年期限延長ニーズの高まりを背景に、幅広い食品で採用されている。そうしたなかで、従来の流通形態や保存期間では問題視されていなかった菌を原因とした新しい課題が生じている。

特に問題となっているパエニバチルス属菌は、芽胞形成による耐熱性を持ち、低温下でも増殖するため、チルドパウチ条件下でも腐敗の原因となる。さらに加熱殺菌でほかの菌が死滅している環境においては、より増殖しやすいため、パエニバチルス菌に特化した静菌素材が求められていた。

トップキープデリ雪華CPSは、酢酸ナトリウムやグリセリン脂肪酸エステルといった一般的な静菌素材に加え、芽胞の発芽を抑制する食品素材を配合している。また、同社のマスキング技術「デリ雪華製法」を採用することで、酢酸ナトリウム等の酸味・塩味が低減されており、食品の風味に対する影響も少ない。

芽胞形成菌は、生育環境が悪化すると芽胞を形成し、増殖は止まるものの加熱や薬品に対する耐性を発揮する。生育環境が整うと発芽し、再び増殖しはじめる。通常の制菌剤は、発芽後の増殖を抑制するに留まるが、同品は発芽自体を抑制し、増殖しない状態を維持させることで、より根本的に菌数を制御する。またパエニバチルス属菌以外にも、低温で増殖する乳酸菌、耐熱性芽胞菌のクロストリジウム菌などに対し静菌効果を示す。

また芽胞の発芽抑制効果については、自社実験により確認している。芽胞は発芽すると吸光度が低下するという特徴を生かし、吸光度測定を用いて評価を行った。同品を添加した芽胞液と、同品無添加区の吸光度を測定してみたところ、無添加区は測定開始直後から吸光度が顕著に低下しているのに対し、添加区では吸光度の変化が極めて少ない。このことから、芽胞の発芽を大幅に抑制していることがわかる。



芽胞発芽抑制効果

食添など粉砕加工で新工場

今秋より本格稼働へ

マイクロフーズジャパン

マイクロフーズジャパン（群馬県高崎市）は、食品添加物などを粉砕加工する新工場を本社工場の隣接地に新設し、今秋本格稼働する。独自の気流式低温粉砕機を用いることで、熱に弱い素材でも安定した品質が得られる強みを生かし、受託加工に対応していく。

同社は、食品添加物や医薬品添加物、医薬部外品に対応した粉砕加工ラインと農産物などに対応した殺菌・粉砕加工ラインを揃える。今年5月に食品添加物や医薬品添加物、医薬部外品加工の新工場を竣工し、製造能力を増強した。新工場は建築面積490・79㎡、延床面積936㎡の2階建て。食品添加物や医薬品添加物などの粉砕加工工場が2階部分で、1階部が倉庫という構成だ。2階の工場は微生物発生を抑制すべく、室内ではなるべく水を使用せず、工程に応じてオールステンレスの機器を搬入し、外部の洗浄室で機器洗浄を行う。1階全てを倉庫としたことで、よりスムーズな原料や加工品の管理を可能とし、製造能力の増強と合わせ受託製造のスピード化を見込む。

同社の粉砕加工の強みは、独自開発した気流式低温粉砕機によって原料温度を16℃以下に保ち粉砕できる点。熱に弱い素材に適し、また素材温度を安定させた状態で粉砕できるため、厳格な品質管理が必要な製品の加工にも有用だ。さらに独自技術で微粉末から粗めの粉末まで精密な粒度コントロールを実現し、目的に応じた調整が可能だ。

このほか、自社機器であるため、機器の改造からも細かなカスタマイズに対応できる点も強み。今後、粉体混合などについても対応を検討する。

新技術、資源管理で新たな価値を

動向

2019年7月の商業捕鯨再開から6年目を迎えるなか、わが国の領海

ってきた日新丸が昨年秋に引退し、73年ぶりの新造船として関鯨丸が今春完成した。総トン数9299t、全長112・6m、船幅

また、19年以降、水産庁が設定した商業捕鯨の対象鯨種は、イワシクジラ、ニタリクジラ、ミンククジラの3種の中型鯨種で、昨年の調査捕鯨に比べてもなお漁獲枠は半分以下だが、国内漁業全般で課題となっている持続的な漁業の実践という面からモデルケースに

「食の安全・信頼」と
「食品開発のパートナー」を目指して

加工食品・調味液の試作提案・共同開発
食品添加物・製剤の製造販売
すり身・農水産物等食材の販売
工場内衛生管理・関連資材の販売
一般分析・微生物検査等での品質管理

サンダイヤ株式会社

本　社　東京都中央区日本橋浜町1丁目1番12号　プラザANSビル8階
TEL 03-5833-8670（代表）　FAX 03-5833-8671
札幌支店　札幌市西区西町南13丁目2番1号
TEL 011-663-2111（代表）　FAX 011-665-6461
福岡支店　福岡市中央区荒戸2丁目1番16号
TEL 092-761-6267（代表）　FAX 092-715-0985

& Science Backed

サクサクッ

還元水飴（糖アルコール）