

事業者向け資料

あおもり ヘルシーライフフード

プロモーション推進事業

モデル商品開発事例集

人生100年時代 健康志向商品開発へのヒント



あおり ヘルシーライフフード プロモーション推進事業とは？

人生100年時代と言われている中、国民の健康志向の高まりにより、健康ニーズのビジネスチャンスの拡大が予想されています。また、青森県は全国有数の食料供給県であり、健康づくりにつながる食材も豊富にあるという強みを持っています。

県産食材を使用して、健康志向に対応し、付加価値を高めた商品を県内の多くの企業が生み出すことで、県内全体の食産業の利益拡大だけでなく、県産品の消費拡大と、県民の健康的な食生活の実現をも目指すことができるのではないかと？

そんな想いから、県では、県産食材を用いた健康志向の商品開発・販売を促進する「あおりヘルシーライフフードプロモーション推進事業」を実施しました。

令和元年8月、健康志向商品の市場動向やニーズ、商品開発における実践的なノウハウなどに関するセミナーを開催しました。その参加者から「あおりヘルシーライフフード」開発に取り組むモデル企業を募集し、選ばれた3社がアドバイザーによるアドバイスを受け、約半年の間商品開発に取り組んできました。

そして令和2年2月、減塩食品2品、栄養機能食品1品が開発されました。

県では、今回の3商品をモデルとして、健康づくりに貢献できる商品を開発するためのノウハウを県内企業へ広めることで、健康志向の新商品開発を促していきたいと考えています。

また県では、健康福祉部を中心として県民の健康づくりに取り組んでおり、消費者である県民自身のヘルスリテラシーの向上により、健康志向の商品を選ぶ機運がさらに高まっていくと予測されます。本事業を通して、そうしたニーズに応え健康的な食生活の実現を支える商品が増えることは、県民の健康寿命の延伸にもつながることから、県内事業者の皆様ぜひお力添えをいただければ幸いです。

新商品開発でも、既存商品のブラッシュアップでも、健康志向の要素を追加することはそこまで高いハードルではありません。本誌にてモデル商品完成までの道のりを記すことで、県内企業が減塩や栄養機能食品などの健康志向商品開発に取り組むきっかけになればと思っています。

人生100年時代の健康を 食で応援してみませんか？

アドバイザーからのメッセージ

商品開発アドバイザー



ケイ・シグナル代表
青森県よろず支援拠点チーフコーディネーター

加藤 哲也 (かとう てつや)

健康・機能性食品の分野では、「特定保健用食品(トクホ)」制度に加えて、新たに「機能性表示食品」制度が導入され、機能性が明記された加工食品が続々と発売されています。そのほか低カロリー、低糖質など、何らかの健康・機能性に関するメッセージが添えられているドリンク、お菓子、惣菜などが多く見られるようになりました。

更には、新たに全ての加工食品への5項目の「栄養成分表示(①カロリー、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤食塩相当量)」も義務化され、消費者がどの商品を購入するか?という選択の際は、それぞれの商品に込められた【健康・機能性ストーリー】が大きなポイントとなってきています。

本事業では、今年度は「減塩」や「栄養機能食品」をテーマにした3つの事業者が新商品の開発に取り組みました。いずれの商品も、青森県産の食材のおいしさに、【健康・機能性ストーリー】を組み合わせた魅力的な商品に仕上がったと思います。

中小企業者でも「機能性表示食品」や「栄養機能食品」として機能性を明記した商品を開発することもできますし、機能性の明記なしでも、青森県産の様々な素材の機能性を活かした商品や、「低カロリー」「低糖質」等、現在の健康・機能性のトレンドに合った商品の開発や改良は引き続き求められるでしょう。

県内の事業者の皆様には、是非、この事業やこの事業で生まれた3つの商品をきっかけ・ヒントにして、様々な健康・機能性食品の開発、改良に取り組んでいただければと思います。

表示・広告関連アドバイザー



株式会社薬事法マーケティング事務所
代表取締役

渡邊 憲和 (わたなべ のりかず)

今回、あおりヘルシーライフフードプロモーション推進事業の商品開発において、事業者の皆様は食品表示に関する法律の内容のわかりにくさに苦勞されていました。たしかに、食品の表示に関しては、食品表示法や景品表示法など複数の法律が存在します。最近では、機能性表示食品制度も始まり、どのように健康関連食品を開発していけば良いのか、対応になかなか大変な思いをされている企業も多いのではと考えます。青森県では、食品関連の専門家によるアドバイスをを行うといった、事業者をサポートする仕組みがあります。事業者様だけで悩まずに、まずは気軽に相談できる場所を探していただくのが一つの解決策ではないかと考えます。相談することで、自社でできること、できないことが明確になり、取るべきアクションがわかるきっかけにつながると思います。

昨今、社会情勢や高齢化社会が進むにつれ、健康に関するニーズや関心はますます高まっています。健康な生活を維持するためにも、食事はとても重要な要素です。青森県の特産物の中には、健康に良いとされる食材がいくつもあります。これらの県産品を使用して健康に良い食品開発ができれば、地方活性化にも繋がり、食品産業にとっても消費者にとっても良い結果が生まれるのではないのでしょうか。

ぜひ、今回の「あおりヘルシーライフフードプロモーション推進事業」を足掛かりに、県の産業の一環として、健康に役立つ食品が多く世に出ることを願っています。

会社概要

ヤマモト食品株式会社

企業名：ヤマモト食品株式会社

所在地：〒039-3503
青森県青森市大字野内
字浦島56-1
Tel 017-726-5581
Fax 017-726-5575

代表者：山本 浩平

創立年：1935年

従業員数：62人

資本金：4,000万円

【主な事業内容】

水産加工品の製造・販売



健康志向に応える バージョンアップ商品

味よしプラス【ヤマモト食品株式会社(青森市)】

減塩※
食物繊維

粒状の数の子、刻んだ大根やキュウリ、ねばる昆布、スルメをほどよい味に仕上げた醤油漬「味よし」は、ご飯のお供に、お酒のあてにぴったりの一品。長きにわたり変わらぬ味を提供してきたヤマモト食品(株)ですが、「健康志向が高まる中、減塩タイプの開発と機能性食品の開発を視野に入れた研究を進めていた」といいます。そんな時に本事業を知り、県民の健康づくりに貢献できればと参画を決意。減塩かつ食物繊維を増量させた商品の開発に向けた動きが加速することになりました。

おいしさそのまま、 塩分カットを実現

完成した「味よし+ (プラス)」は、食品表示基準で「減塩」の表記ができる25%以上の減塩化に成功(従来品「味よし」との比較)。商品の減塩化においては、期限設定のために保存試験によるデータの取得が必要となります。商品開発を進めながら、並行して保存試験を繰り返しました。そして、「漬物=塩辛い」

という常識を覆す食べやすい商品に仕上がただけでなく、整腸作用などが期待され、多くの日本人に不足している水溶性食物繊維も増量しました。「最適な原料の選択や目標値をクリアするために試作を繰り返した」結果、食味だけでなく、内容も納得の自信作となりました。



「味よし」製造ライン

理想の商品開発は 日頃の意識から

同社では日頃から常に健康志向食品を意識して新商品の試作をしていたものの、「いざ開発が始まり塩分量や食物繊維量を測定してみると、1回では芳しい結果を得られなかった」とトライ&エラーを重ねることに。「毎月実施される同会議においてアドバイザーの方々から有用な意見を多数頂くことができたことが幸いした」と、山本社長。「日頃から県産品、そして健康志向食品に対する見識を深めることが大事」と、県民のソウルフードを作り続ける企業として、商品開発への思いを語ってくれました。

※栄養強調表示:P.6参照



塩分量や食物繊維の量など試行錯誤

商品完成への道のり

- 2018
 - 11月 味よし減塩タイプの試作開始
- 2019
 - 8月 セミナー参加、モデル企業決定
減塩+食物繊維入り「味よし」の試作開始
 - 9月 上旬: 塩分検査に出す
中旬: 第1回会議 工場見学、プロトタイプ
の試食
下旬: 検査の結果、塩分25%カット未
達成、製造方法を再検討・決定
 - 10月 上旬: 食物繊維検査を依頼
下旬: 検査の結果、食物繊維量が予
想に大きく反して少なく検出
・第2回会議 アドバイザーか
らの助言を元に水溶性食物
繊維の分析に適する、異なる
測定方法を選択
・保存試験開始(1回目)
・食物繊維検査に出す
 - 11月 上旬: 商品名の決定、デザイン校正、
塩分検査に出す
中旬: 食物繊維量2倍(従来比)達成
・保存試験(1回目)終了
→検査結果に問題なし
下旬: 第3回会議
・減塩(塩分25%カット)達成
 - 12月 上旬: 保存試験(2回目)開始
中旬: デザイン会議、最終決定
- 2020
 - 1月 中旬: 保存試験(2回目)終了
→検査結果に問題なし
下旬: 第4回会議 最終確認
・資材(商品内袋、外箱)搬入
・「味よし+ (プラス)」製造開始
 - 2月 商品撮影
 - 3月 マスコミへ発表、販売開始

アドバイザーからのコメント

基幹商品である「味よし」に、「減塩」と「食物繊維強化」という昨今トレンドの2つの【健康・機能性ストーリー】を盛り込みました。新たなファン、次世代ファンづくりにも繋げたいですね。(加藤代表)



企業名：有限会社 村井青果

所在地：〒039-0611

青森県三戸郡南部町斗賀

字二反田7-2

Tel 0178-75-1040

Fax 0178-75-1287

代表者：村井 武志

創立年：1979年

従業員数：12人

資本金：1,000万円

【主な事業内容】

青果物(りんご、プラム、さくらんぼ等)移出卸売、干菊卸売

「菊が持つ機能性やおいしさをもっと広めたい」という村井ユリ専務

地域の貴重な文化と特産品を守りたい

菊れもんTEA【有限会社 村井青果(南部町)】

栄養
機能食品※
(ビタミンC)

青森県南部地方で古くから親しまれている干し菊ですが、全国的に見ると知名度が高いとはいえません。中国では漢方や薬膳食材としても使用されるほど体に嬉しい食材。(有)村井青果は、「この地方でのみ生産されている貴重な特産品を活用して、親しみやすい新たな商品を誕生させたい」と、本事業に取り組み始めました。

手軽に美味しく、見た目にも美しい菊花茶

体にもよく、手軽に取り入れてもらえる商品という観点から、開発商品はお茶に決定。栄養成分を損なうことなく、色味をきれいにすることに苦労したそうですが、試行錯誤を繰り返しながら、新たな菊花茶の完成にこぎつけました。



海外の商品と見比べつつアドバイス

味や見た目が重要なのはもちろんですが、飲む時にできるだけ手間がかからないよう「手軽さ」にもこだわりました。カップに入れお

湯を注ぐだけで味わえる粉末に加工し、手を汚すこともないスティック状に。菊花の成分はそのままに、ほのかな菊の香りと甘さの中にレモンの爽やかさを感じる、リラックスタイムにぴったりのお茶に仕上がりました。



試作時から鮮やかな黄色にこだわった

地域のイメージを強みに健康機能性をプラス

「栄養機能食品(ビタミンC)としての表示については、食品表示法など関係法規の確認が大変でしたが勉強になりました」と村井専務。商品開発会議や相談会でのサポートのおかげで、スムーズに進めることができたといいます。「青森県の食材は全国的にも安心・安全なイメージがあると思うので、そこに更に機能性があれば魅力的な商品になると思います」と、今後、健康志向の商品開発にチャレンジされる方にメッセージをいただきました。

※栄養機能食品：P.6参照

商品完成への道のり

2019

8月 セミナー参加、モデル企業決定
・りんご茶のように、菊を活かしたお茶を作りたいと思っていた
・ビタミンC入りの日常版、ビタミンCとプロテオグリカン入り的高级版の2種類で検討

9月 第1回会議 企業訪問、菊畑見学
包材の検討(缶、スタンドパック、スティックなど)、まずは日常版のみ作ることに決定

10月 第2回会議 商品名決定
レモン入り試作試飲、原料計算、ラベル用菊花撮影

11月 第3回会議 レンビ決定
原料計算、包材検討(高級感を保ちつつコストが低く手軽なもの→スティックで決定)、ラベル内容確認(細かい表現など)

12月 栄養成分分析に出す→問題なし

2020

1月 第4回会議 ロット数、販売価格決定
ラベル内容確認(果汁の表記、イラストの使用など、分析に基づく内容)

2月 上旬：ビタミンCの検査結果が出る→問題なし→ラベルに入れ込む、ラベル内容確認してもらむ、ラベル内容確認
中旬：商品完成・製造開始、撮影、パッケージ印刷、POP作成
これまで商品を取り扱ってもらっている店舗に置いてもらえるよう商談・依頼

3月 マスコミへ発表、販売開始

アドバイザーからのコメント

市場が拡大しているご当地素材のお茶です。菊と同じくきれいな黄色で、昨今人気の素材となっているレモンとの組み合わせに、さらに「ビタミンC」の栄養機能を訴える「栄養機能食品」として【健康・機能性ストーリー】を加えました。(加藤代表)

会社概要



企業名：空飛ぶごぼうPROJECT
所在地：〒033-0031
青森県三沢市桜町2丁目3-20
Tel・Fax 0176-78-9107
代表者：金測 良子
創立年：2016年
従業員数：0名
資本金：0円
【主な事業内容】
ごぼう加工品の製造・販売



「おいしい」を求めて原点回帰 製法の見直し

Goboco うす塩【空飛ぶごぼうPROJECT(三沢市)】

減塩※

青森県産のごぼうをさがきにして味付けし、乾燥処理した「Goboco」は、動物性食品と化学調味料不使用のシンプルなおつまみ。空飛ぶごぼうPROJECTが2018年に開発した商品です。塩味・甘酢味・醤油味・味噌味のバリエーションがありますが、「下処理に手間をかけすぎて、作業効率や製品の味が低下していると感じていた」という金測代表。塩分が若干高いことも気になっていたといい、本事業を通してブラッシュアップをすることになりました。

挫折と試作の分だけ、 嬉しい気づきも

食品表示法や景品表示法を踏まえながら、競合する商品と比べて塩分相当量が低くなるように目標を設定し、これまでの製法自体も変えることに。使用のごぼうによって、乾燥後の重量が変わってしまい、それにより塩分相当量に食い違いがでる可能性があ

ることから、レシピの決定に頭を悩ませたことも。しかし、試作を繰り返す中で食感や食味の変化など嬉しい発見もあったといいます。

製法に関する技術的なアドバイスを取り入れながら、試行錯誤の末、ごぼうの甘みを十分に引き出す新製法を確立し、「新Goboco」が誕生することに。これまでの4種類に、塩分を抑えた「うす塩」が加わるようになりました。



HACCP取得工場にて乾燥中の「Goboco」

ごぼうのほんわりと優しい 香りと甘みを感じて欲しい

「素材をシンプルに調理する。それがヘルシーにつながると考えています」という金測代表。生まれ変わった商品はパッケージも一新され、すぐさま商談会に。素材の味を最大限に引き出したヘルシー&ナチュラル志向商品の出来栄に自信がうかがえます。一口食べれば、体が喜ぶ声が聞こえてきそうです。

※栄養強調表示：P.6参照



競合商品と食べ比べ、最適な塩分量をアドバイス

商品完成への道のり

- 2019
- 7月 下処理に手間をかけすぎて作業効率、製品の味が低下していると感じていた
 - 8月 セミナー参加、モデル企業決定
個別相談にて「開発の原点に戻ってはどうか」とアドバイスを受け、おいしい商品に改良し「減塩」に取り組むことを決断
 - 9月 第1回会議 企業訪問
競合品の検証、試作を繰り返す
 - 10月 第2回会議
試作の結果食感にいい変化が現れる→どのくらいの塩分がおいしくて減塩になるか試作続行
 - 11月 第3回会議
減塩後の塩分量の目標を設定
パッケージ案検討
 - 12月 上旬：塩分検査に出す
下旬：減塩達成→レシピ決定
- 2020
- 1月 第4回会議
上旬：販売店へ取扱商談(商品紹介シートほか規格書提示)
・パッケージデザイン決定
 - 2月 中旬：商品完成・撮影
パッケージ印刷
 - 3月 マスコミへ発表

アドバイザーからのコメント

既存商品「Goboco」のブラッシュアップとして、単に減塩するだけではなく、製法の改良にも取り組みました。ごぼうのおいしさを損なうことなく【健康・機能性ストーリー】を付与する工夫がありました。(加藤代表)

栄養強調表示・栄養機能食品・参考情報

【栄養強調表示】

栄養成分の量及び熱量について、「たっぷり」や「低○○」のような強調表示を行う場合は、食品表示基準に定められた条件を満たす必要があります。

○消費者庁(栄養成分表示及び栄養強調表示について)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_170901_0001.pdf



【栄養機能食品】

1日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。既に科学的根拠が確認された栄養成分が、定められた上・下限値の範囲内にある食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって当該栄養成分の機能を表示することができます。

○消費者庁(栄養機能食品について)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/food_labeling_cms206_20191126_11.pdf



【参考情報】

○消費者庁(食品表示企画課)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/



○消費者庁(景品表示法)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/



○消費者庁 早わかり食品表示ガイド(事業者向け)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/pdf/pamphlets_190722_0001.pdf



○青森県農林水産部 食の安全・安心推進課(食品表示について)

<https://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/110ban00.html>



○消費者庁(食品表示パンフレット)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/



○青い森の食材研究会 青森県産機能性食品素材データベース

<https://www.21aomori.or.jp/kinou/index.html>



※このパンフレットは、令和2年3月現在の情報であり、個別商品ごとに最新の関係法令などを確認する必要があります。
お気軽に問合窓口や支援機関等へご相談ください。

支援機関

県内の創業者・中小企業経営者の
課題解決をサポートします！

(公財)21あおり産業総合支援センター内
青森県よろず支援拠点

〒030-0801 青森市新町2-4-1
青森県共同ビル7階
TEL 017-721-3787



工業・農林・水産・食品加工の
分野から新商品開発をサポート！

(地独)青森県産業技術センター

〒036-0522
青森県黒石市田中82-9
TEL 0172-52-4311(代表)



栄養成分表示、賞味・消費期限など
さまざまな項目を検査します！

(一財)青森県薬剤師会 食と水の検査センター

〒030-0142
青森市大字野木字山口164-43
TEL 017-762-3620



技術やアイデアに関する特許や商標など
知的財産に関する相談はこちら！

青森県知的財産支援センター

〒030-8570
青森市長島1-1-1 青森県庁北棟1階
TEL 017-734-9417



青森県商工労働部 新産業創造課 ライフイノベーション推進グループ

〒030-8570 青森市長島1-1-1 TEL 017-734-9420 FAX 017-734-8115

あおもり ヘルシーライフフード

プロモーション推進事業

商品ピックアップ



【ヤマモト食品 味よしプラス】

おいしさそのまま塩分25%オフ！
食物繊維2倍！

※従来品「味よし」との比較

発売60周年を迎えるロングセラーヒット商品
「味よし」のヘルシータイプ。
塩分が控えめになったので、そのまま食べても、
ごはんのお供にもぴったり。



【村井青果 菊れもんTEA】

南部町産伝統菊「阿房宮」使用！
栄養機能食品(ビタミンC)

菊のほのかな香りとレモンの爽やかさが
特徴の、鮮やかな黄色が美しいお茶。
ノンカフェインなのでリラックスタイムに
どうぞ！



【空飛ぶごぼうPROJECT Gobocoうす塩】

カリカリごぼうスナック
減塩タイプ！

※従来品「Goboco塩味」との比較

県産ごぼうをノンフライ製法でカリカリに仕上げ
たスナック「Goboco」に、塩分を控えた「うす塩」
が登場！
ごぼう本来の甘みが引き立ちます。

