

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け「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增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」



塩分量や食物繊維の量など試行錯誤

という常識を覆す食べやすい商品に仕上がっただけでなく、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增量しました。「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

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ない。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、色味をきれいに出す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感じます」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の高級版の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、スタンダードパック、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 レシピ決定
原料計算、包材検討(高級感を保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う
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)



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：金渕 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」という金渕代表。塩分が若干高いことも気になっていたといい、本事業を通してプラス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。使用するごぼうによって、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きる可能性があ



競合商品と食べ比べ、最適な塩分量をアドバイス

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、ごぼうの甘みを存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」が加わることになりました。



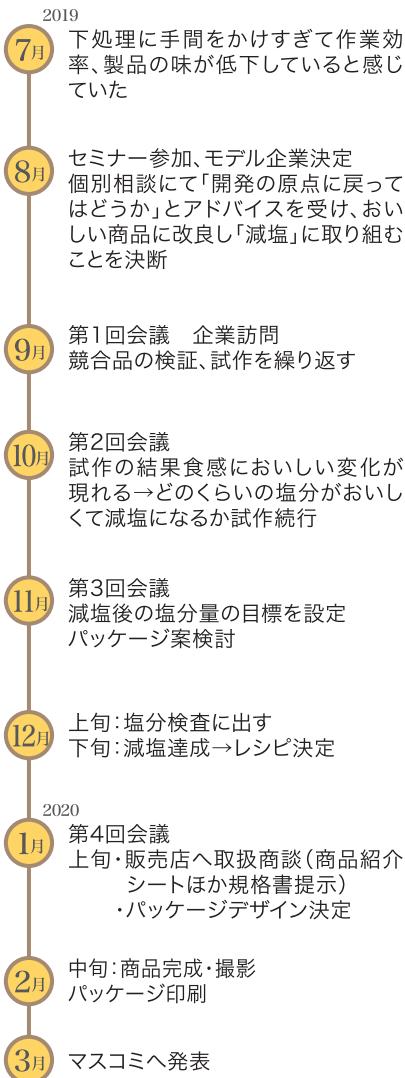
HACCP取得工場にて乾燥中の「Goboco」

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」という金渕代表。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え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

商品完成への道のり



アドバイザーからのコメント

既存商品「Goboco」のプラスアップとして、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)