

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



【大竹菓子舗 あおもりロシェ】

青森県産黒豆、玄米、りんごを使用したひとくちチョコレート

「あおもりロシェ」は青森県産の黒豆、玄米、りんごを使用し、素材が持つ食感を活かして仕上げたひとくちチョコレート。

1袋あたり糖質7.0gの糖質に配慮したお菓子です。



【三栄流通 りんご玄米茶】

青森県産玄米とりんごを自家焙煎やさしい甘みの玄米茶

青森県産の玄米とりんごを使用したお茶。弱火でじっくり丁寧に炒った玄米と、糖度の高いりんごを使用。

玄米の香ばしさとりんごのほのかな甘みと酸味が効いたやさしい味わいのお茶です。



【ヤマモト食品 味よしプラス】

令和元年度モデル商品

「味よしプラス」(減塩食品)をおいしさそのままリニューアル

ロングセラーヒット商品「味よし」が「機能性表示食品」になりました。県産大根に数の子、昆布、するめなどがたっぷり入っています。

そのまま食べても、ごはんのお供にもぴったりの一品です。



機能性
表示食品
になりました!

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

令和2年度 モデル商品開発事例集

人生100年時代
健康志向食品開発へのヒント



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2年7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。その後「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、選ばれた企業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3年2月、糖質配慮商品^{※1} 1品、栄養機能食品^{※2} 1品が完成し、さらに機能性表示食品開発に取り組んだ1社が商品を完成させ、消費者庁への届出を行いました。また、昨年度減塩商品として開発された1品が機能性表示食品として今年度届出を受理されました。

県では、今回の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、健康福祉部を中心とした県民の健康づくりに対する取組に加え、新型コロナウイルスの影響により、消費者である県民が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、県内事業者の皆様にご協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、県内企業が栄養機能食品や機能性表示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おります。

人生100年時代 健康志向食品開発へのヒント

※1 糖質配慮食品：本事業では、以下の条件を満たした食品を「糖質配慮食品」としています。
従来品がある場合…従来品と比較して、糖質量が25%以上低減されているもの
従来品がない場合…一般的な同種商品と比較するか、(一社)食・薬・健康協会におけるロカボの基準を満たしているもの
今回の商品は間食に当てはまるため、上記基準を参考に1商品あたりの糖質量が10g以内になるよう配慮しました。

※2 栄養機能食品：1日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)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。

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)

今年度の「あおりヘルシーライフプロモーション推進事業」では県内の3社が新たに健康・機能性食品のモデル商品開発に取り組みました。今年度は「機能性表示食品」にチャレンジする商品のほか、「栄養機能食品」や昨今話題のたんぱく質、糖質に着目した商品の開発が行われました。

新型コロナ禍で消費者の健康への関心が高まり、健康・機能性食品市場は活性化していると言われるなか、各社の競争も激化し、消費者の商品選択はより厳しくなってくるのだと思います。今や全国各地のスーパーやコンビニエンスストアでは、「トクホ」や「機能性表示」、低カロリー、低糖質など健康・機能性を訴えた様々な加工食品が売場に沢山並んでいます。通信販売のTVCMでも健康・機能性食品が目立ちます。

これら大企業や他の地域の競合他社との競争に勝ち残るためには、新商品を開発する際に、独自の素材、技術やノウハウ、或いはデザインや販売方法など、「いかに知恵を絞って、「強み」を商品開発やマーケティングに練りこんでいけるか」が重要です。

今年度も、数回の相談会やメール等でのやり取りを通じて、企業とアドバイザー、県の担当者やデザイナーがチームとなって、目標や課題を確認しながら、みんなで知恵を絞って各地域の農産物や各社の「強み」を活かすことを強く意識した商品開発を進めました。

いずれの商品も、県内それぞれの地域、そして各企業の「強み」を活かし、【青森県産の食材の美味しさ】に【健康・機能性ストーリー】を組み合わせた、それぞれ特長のある魅力的な健康・機能性食品に仕上がったと思います。

今後は、これらの商品が広く消費者に受け入れられてヒット商品となり、更には末永く愛されるロングセラーに育っていくよう、継続して知恵を重ねながら、じっくり育てていくことが大切だと思います。

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)

現在、日本の健康食品制度としては、保健機能食品制度(トクホ、機能性表示食品、栄養機能食品)があり、その中でも、2015年に始まった機能性表示食品は製品数が3500品を超え、生鮮食品や地域特産品で機能性を表示することも、ようやく認知されてきたように思います。

コロナウイルスによる大きな社会情勢の変化の中でも、健康食品市場は伸びており、消費者ニーズが高い免疫機能の維持に関する商品が販売される等、健康に役立つ様々な種類の商品が生まれています。

今回、昨年のモデル商品開発事業者であるヤマモト食品様が昨年の減塩食品への取り組みから、1歩進めて機能性表示食品を取得されたということで、消費者の健康ニーズにさらに応える商品となるのでは、と期待しております。

そして、今回ご参加いただいた3社様においても、短い開発期間の中で真摯に取り組まれ、新たな商品を完成させています。三栄流通様においては、栄養機能食品としてビタミンCを含んだ玄米茶、ということで、自然由来の製品を好む層にとって好まれるのでは、と考えます。

大竹菓子舗様については、糖質配慮製品ということで、甘くて美味しいスイーツを食べたい、でも糖はなるべく取りたくない、という消費者のニーズに応えた商品となっていると考えます。

現在、機能性表示食品に取り組んでいる南部桑研様の桑茶商品についても、消費者庁への届出が完了し、早ければ3月中の届出受理を見込んでいます。

各社様、特徴のある県内産素材や自社商品を用いて、消費者の方々の健康ニーズに応えるべく商品開発に尽力されています。今後も、県を挙げての取り組みとして、ますます多くの消費者の健康に寄与する製品作りが進むことを願っています。



会社概要



企業名：株式会社 大竹菓子舗
 所在地：〒034-0012
 青森県十和田市東一番町7-28
 Tel 0176-22-4715
 Fax 0176-22-4027
 代表者：大竹 正美
 創立年：1978年
 従業員数：28人
 資本金：1,000万円
 【主な事業内容】
 菓子・アイスクリームの製造・販売



会社概要



企業名：有限会社 三栄流通
 所在地：〒039-2501
 青森県上北郡七戸町
 字荒熊内67-693
 Tel 0176-62-9635
 Fax 0176-62-6822
 代表者：鳥谷部 清一
 創立年：1993年
 従業員数：4人
 資本金：500万円
 【主な事業内容】
 米卸売、米加工品の製造・販売



カロリーや糖質が気になる方におすすめの健康志向スイーツ

あおもりロシエ【株式会社大竹菓子舗(十和田市)】



ホッと一息つきたい時に、自分へのご褒美に、手土産として…。私たちの生活に欠かすことができないのがスイーツです。しかし、カロリーや糖質は気になる場所。そこで、県産食材を使った「食べても罪悪感を感じないスイーツ」の開発に踏み切ったのが、生チーズケーキやプリン、ロールケーキが人気の(株)大竹菓子舗です。「スイーツに新たな価値を生み出したい」と新商品開発事業がスタートしました。

素材を活かした贅沢な味わいのチョコレート菓子

カロリーだけでなく低糖質・高たんぱく質が注目されていることに目をつけ、素材は大豆と黒豆をチョイス。青森らしさを出すために、りんごも加えることにしました。

当初はスティック状にする予定でしたが、1袋100kcalに抑えることを目指し、ボール型に変更。試行錯誤を繰り返し、糖質10g以下



原材料と試作品を並べアドバイス

という目標もクリアしました。素材本来の美味しさや、食感を存分に楽しめるように工夫され、カロリーや糖質にも配慮した商品でありながら、味・食べ応えともに満足させてくれる仕上がりとなった「あおもりロシエ」。健康志向の人にも自信を持ってオススメできる商品です。



何度も試作を重ねた「あおもりロシエ」

美味しくてヘルシー！スイーツに新たな価値観を

糖質だけでなく、カロリーやたんぱく質にもこだわった本商品。パッケージの裏面だけでなく、表面にもあえてグラム数を表記し、商品の意図を感じ取ってもらえるようにしています。「健康意識の高まりとともに、お菓子のあり方も多様化していく必要があると感じています。これを機会にこれからも健康志向スイーツの開発に取り組んでいきたい」と、今後の配慮した抱負も語ってくれました。

※糖質配慮食品:P.1参照

商品完成への道のり

- 2020
 - 7月 セミナー参加 事業への応募
 - 8月 モデル企業決定 試作開始
 - 9月 第1回会議 商品の方向性決定
 - ・たんぱく質10g配合のたんぱく質バーとして試作
 - ・形状、設計は再検討
 - 10月 第2回会議 企業訪問、工場見学
 - ・カロリー調整のためボール型に変更して試作
 - 11月 崩れやすいので素材のまとまり感を出すこと、味のまろやかさを研究
 - ・カロリーは1袋で100kcal以下になるよう調整
 - 12月 第3回会議 商品名決定
 - ・チョコレートはビター、ミルクの2種類で試作
 - ・たんぱく質の量、商品名、パッケージの方向性など決定
- 2021
 - 1月 第4回会議 商品規格決定
 - ・栄養成分分析に出す→問題なし
 - ・パッケージ微修正
 - 2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

県産の黒豆や玄米を使って、トレンドの「たんぱく質」「糖質」を意識した健康スイーツ。「美味しいおやつを健康に食べたい」をプロのパティシエが実現しました。4個入りの四角いパッケージは見た目、手に取りやすさに併せて通販発送のし易さを考慮しました。(加藤代表)

忙しい毎日でも手軽に飲める体に嬉しいお茶

りんご玄米茶【有限会社 三栄流通(七戸町)】



あおもり米を使ったお菓子や、県産りんごと米麹を使ったブレッドといった県産食材を活用した商品を製造・販売している(有)三栄流通。「健康志向の今、喜ばれるのは体に良くて美味しいもの。玄米をベースに、手軽に飲めて体も喜ぶお茶を作りたいと考えていた」といいます。栄養機能食品などに関してあまり知識がないことから本事業に申し込み、採択を受け、いよいよ新商品開発に着手する運びとなりました。

甘みと酸味のバランスが美味しさのカギ

このたび誕生した商品は、玄米の香ばしさと県産りんごのほのかな甘みと酸味が効いた「りんご玄米茶」。玄米は弱火でじっくり丁寧に炒り、二種類の焙煎度合いをブレンドしています。りんごは糖度の高いものを使用し、りんご本来の甘さを感じられる仕上がり。そこにビタミンCを配合し、お肌も喜ぶお茶にな



試飲しながら風味のアドバイス

りました。ノンカフェインなので時間を気にしなくてもいいのが嬉しいところ。「お子様にも安心して飲んでもらえる」としています。



すべて手作業で丁寧に作り上げる「りんご玄米茶」

シンプルなお茶…専門家からのアドバイスが支えに

今回初めて栄養機能食品を開発することとなった同社。順調に進んだように見える商品開発ですが、「ビタミンC・玄米・りんごを掛け合わせてお茶にすることがこんなにも難しいとは思わなかった」と言うように、玄米の焙煎度合いやりんごの品種選定、ビタミンCを加えた際の酸味の調整など、納得の味に出会えるまで、何度も試作を繰り返したといいます。「何もわからないところからのスタートでしたが、アドバイザーや行政の力を借りることで安心して取り組むことができた」と、チームで開発できたことの心強さを語ってくれました。

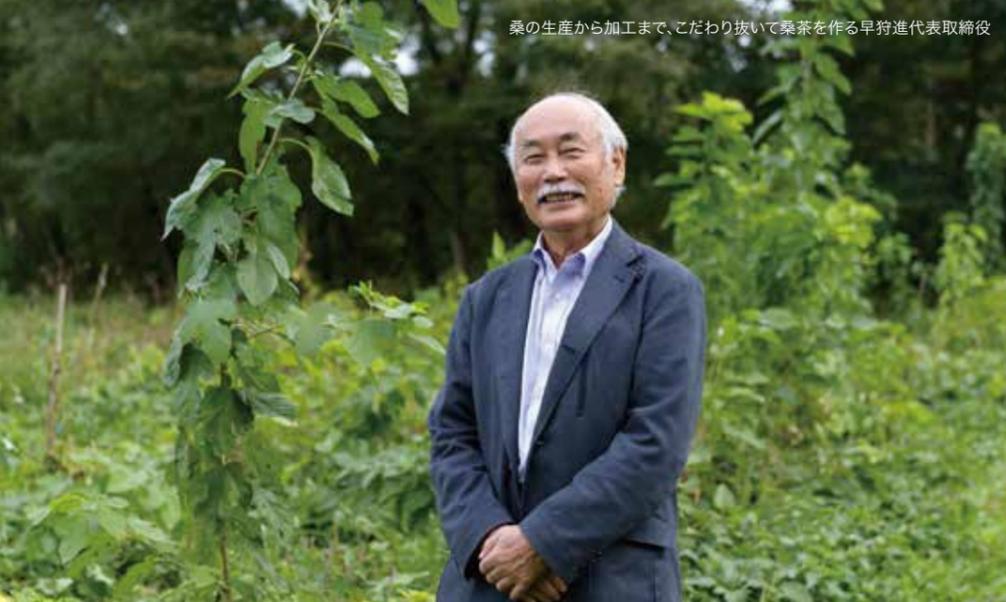
※栄養機能食品:P.6参照

商品完成への道のり

- 2020
 - 2月 本業である米の卸問屋の強みを生かし、自社の米をつかった玄米茶をつくり、青森県の特産物であるりんごとコラボレーションさせたいと考えていた。
 - 7月 セミナーへの参加 事業へ応募
 - 8月 モデル企業決定 試作開始
 - 9月 第1回会議 配合する成分検討→ビタミンCに決定
 - 10月 第2回会議 企業訪問、工場見学
 - ・パッケージ作成のためデザイナーと打合せ
 - ・袋のサンプルを数点取り寄せ検討→チャック付きのスタントバックに決定
 - ・りんごの乾燥の仕方を農産物加工研究所より指導を受けた
 - 11月 デザイナーと打ち合わせ
 - ・ABC相談会でりんごの加工方法、パッケージのアドバイスを受けた
 - ・乾燥したりんごで試作
 - 12月 第3回会議 ビタミンC添加量決定
 - ・りんご農家へ訪問
 - ・りんごの加工の仕方、玄米の味の出具合、パッケージについて打合せ、アドバイスを受けた
 - ・栄養成分分析に出す→問題なし
- 2021
 - 1月 第4回会議 パッケージの決定、味の調整
 - 試飲し、味の出具合が足りないことから原因を探り、玄米の砕き方・りんごの砕き方を研究→完成
 - 2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

米問屋の主人の目利きで選ばれた玄米。県産玄米の香ばしさと県産りんごの甘酸っぱさの新しい組合せに機能性素材・ビタミンCを加えました。市場の玄米茶は、玄米を使用せず精米を使用しているものが多いそう。こちらはホンモノの玄米茶がベースとなっています。(加藤代表)



健康に良い影響を与える 桑茶を広めたい

美味桑茶(うまさうちゃ)【南部桑研株式会社(八戸市)】

現代人に不足しがちな亜鉛、カルシウムなどのミネラルに富み、食物繊維が多いことでも知られている桑葉。その桑葉を農業と化学肥料を一切使わずに生産し、桑茶の加工・販売を行ってきた南部桑研(株)ですが、「桑茶はさまざまな有効性が報告されていますが、薬事法上の制約から謳うことができず、なかなか普及できないというもどかしさがあった」と話す早狩社長。主力商品である「桑茶パウダータイプ」を本事業でブラッシュアップし、機能性表示食品として広く普及したいと取り組みが始まりました。

GABAを補強し、 高血圧対策に期待大。

着目したのは、桑葉に含まれる「GABA」。GABAには、血圧が高めの方の血圧を低下させる機能があることが報告されています。GABAの濃度を1日摂取量の目安である12.3mgまで補強し、特に血圧が高めの方に



機能性表示食品の開発に向けアドバイス

おすすめしたい新商品が完成しました。



こだわりの桑を使用した「美味桑茶」

製法も見直し誕生した 新しい「桑茶」

新たなスタートを切った「美味桑茶(うまさうちゃ)」は、GABAだけでなく、食物繊維、ミネラルも豊富。桑葉をこれまで以上に細く粉碎したことで、従来品よりも喉越しが滑らかになっているのも特徴です。体が必要とする栄養成分がまとめて摂れるだけに、高血圧が気になる方だけでなく、食事の時やリラックスタイムに取り入れたい健康茶です。

今回はパッケージも一新することになり、「表示の仕方に細かいルールがあったので、何度も確認をとりながら修正作業を繰り返した」と苦労もありましたが、既存の桑茶を極めた商品だけに自信を持って今送り出そうとしています。

※機能性表示食品:P.6参照

**機能性表示食品※
にチャレンジ
(R3.2に消費者庁に届出)**

会社概要



企業名： 南部桑研株式会社
所在地： 〒039-1208
青森県三戸郡階上町
角柄折字志民22-21
Tel 0178-32-0258
Fax 0178-32-0258

代表者： 早狩 進
創立年： 2012年
従業員数： 1名
資本金： 990万円
【主な事業内容】
桑の生産、桑茶の製造・販売

商品完成への道のり

2020

- 7月 事業へ応募
- 8月 モデル企業決定
- 9月 第1回会議 現在販売中の桑茶の試飲を行う
中旬：桑茶に本来含まれるGABAの分析を依頼
下旬：数社に微粉碎テスト加工を依頼
- 10月 第2回会議 企業訪問、工場見学
・微粉碎桑茶の試飲を行う
・GABA分析結果から、GABAの補強が必要と分かった
→桑葉に含まれる機能性成分で、添加しても味に変化のない素材として①GABA ②難消化性デキストリン ③イソマルトデキストリンを検討
下旬：機能性表示食品の届出に必要な科学的根拠資料(SR)付きの素材の取り扱い先をリサーチ、添加した際のコスト計算

- 11月 下旬：素材のサンプルを取り寄せる
- 12月 第3回会議 配合する成分の決定
・候補であるイソマルトデキストリンとGABAの試飲を行う
→GABAで決定
上旬：GABAの形状やSRの付帯確認。
主力商品である桑茶パウダータイプへのGABA添加を決定
中旬：GABAの購入先を選定し、合意書を締結

2021

- 1月 第4回会議
中旬：・GABAを加えた桑茶のGABA分析を依頼
・新商品名とパッケージ資材を決定
下旬：・パッケージデザインと機能性表示内容を何度も修正
・機能性表示食品の基本情報を消費者庁データベースに登録、届出資料作成
- 2月 マスコミへ進捗状況発表
中旬：消費者庁に届出

アドバイザーからのコメント

全国各地で人気となっている地域素材の活用した「健康茶」。八戸産桑茶に機能性成分GABAを強化し、GABAの効果・効能を表示した「機能性表示食品」です。商品開発を通じて、様々なルールに則った表示方法や消費者庁への申請方法等のノウハウを得ました。(加藤代表)

機能性表示食品・栄養機能食品・参考情報

【機能性表示食品】

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品で、特定の保健の目的が期待できる(健康の維持及び増進に役立つ)という、食品の機能が表示されています。販売前に、安全性及び機能の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届出されたものですが、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

○消費者庁(機能性表示食品について)

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



【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 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



○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/



※このパンフレットに掲載しているのは、令和3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。お気軽に問合せ窓口や支援機関等へご相談ください。

【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



○消費者庁(景品表示法)

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



○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>



○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>



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あおも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



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



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)



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