

株式会社金トビ志賀

愛知県産小麦「きぬあかり」を使用した
機能性表示食品の乾麺開発による販路拡大

代表者：代表取締役社長 志賀重介
所在地：愛知県蒲郡市丸山町4番38号
電話番号：0533-69-3111
URL：https://www.kintobi.com/



食品トレンドが 国産志向プラス健康志向へ

平成25年当時、新品種の愛知県産小麦きぬあかりを一早く取り入れ、100%挽きの業務用小麦粉を愛知県内の麺類店に向けて販売を開始しました。「愛知の麺文化を愛知の素材で」をコンセプトに乾めん10品の新商品を開発したものの、全国にも沢山の地粉が存在しており、特に県外量販店に継続して採用いただくことが困難でした。ところが、全国の国産小麦を味わう「全国ご当地うどんサミット」のイベントをきっかけにソフトでもちもちとした滑らかなきぬあかりの食感が評価され、全国でも通用する美味しい小麦である手応えと小麦のポテンシャルの高さを実感しました。

乾めん業界初の**機能性表示食品**
“おいしく食べて健康になる乾めん”

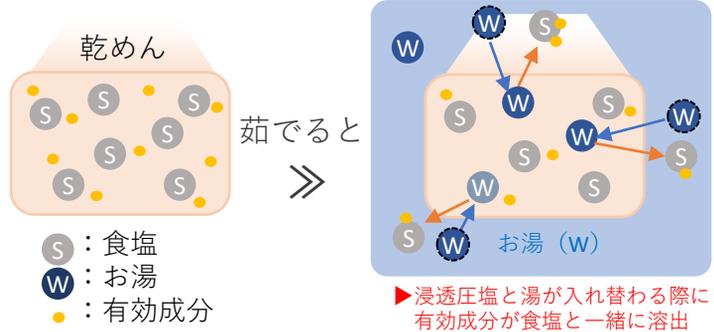
その頃、社会的に働き方改革や健康経営など国民の健康維持の推進が始まり、食品業界でも体を気遣う健康食品に注目が集まるように。様々な食品ジャンルで、トクホなどに続き、平成27年に制定された機能性表示食品を謳う商品が多く発売され、世の中の健康需要の高まりが見受けられました。しかし、乾麺業界全体でも健康志向に対応した商品は少なく、機能性表示食品においては、消費者庁のホームページに掲載されている届け出一覧を見る限り申請すらないことが分かり、業界初となりえる乾めんの機能性表示食品に着目しました。



成長市場である健康食品に挑戦

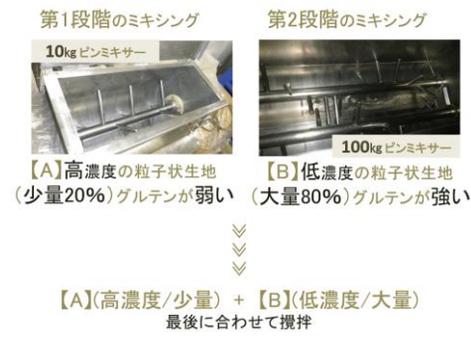
機能性表示食品の乾めんの課題

一般的な機能性表示食品は、サプリメントやドリンクなどそのまま喫食でき、決められた有効成分量を摂取する事が出来るものが多いですが、弊社が取り組みました乾麺は、茹でるという調理が必要な食品で、有効成分が茹で湯に溶け出してしまふ懸念のある食品でした。
添加物の選定においては、333名の方にWEBアンケートを実施し、血糖値上昇の抑制と、血中中性脂肪の抑制に関心を持つ方が多いというデータ結果をもとに、その機能性を乾麺に付加することを決め、無味無臭で小麦粉に混ぜ合わせやすい(株)林原製の有効成分イソマルトデキストリンが入ったファイバリクサを採用しました。



革新的な製造工程で製造課題を解決

生産課題であった有効成分である「イソマルトデキストリン」が食塩水に溶けやすい水溶性であったことから、2つの新たな生産工程を採用しました。1つは、混捏ミキサーの羽根をニーダーミキサーから、通常使用していないピンミキサーを採用し、小さい生地の塊を沢山作ることで均一に有効成分の生地を水和することが出来ました。2つ目は、生地強化を目的に2段階ミキシングを行い、有効成分濃度が高い生地と、濃度の低い生地を別々に混捏しグルテンネットワークが網状を構築しながら安定製造を可能にしました。



評価のポイント

愛知県で生まれた小麦「きぬあかり」を利用して、乾麺業界では初の「機能性表示食品」となる乾麺のうどんを開発。食後の血糖値と血中中性脂肪の上昇を緩やかにする成分を配合することで健康志向の顧客に受け入れられ、保険薬局やドラッグストアへの販路拡大につながったことが評価されました。