

【トピックス】

- ・ 3月8日に開催されたオンライン会議について
- ・ 論文「秋田県における保健機能食品開発：栄養成分表示と栄養強調表示食品」について

あきたふうどミーティング会議（3月8日）

参加者一覧

	会社名	部署・役職	氏 名	備 考
1	株式会社タカヤナギ	商品本部・地域サポート	藤本 陽子	
2	聖霊女子短期大学	講師	豊嶋瑠美子	
3	あきた食品振興プラザ	事務局	若狭 有咲子	
4	医療法人 FLALU AdeB クリニック		渡邊 真子	
5	株式会社まんまランド	品質管理部長	奥村 礼佳	
6	株式会社 Local Power	技術知財部	向田 祐樹	
7	秋田県醗酵工業株式会社	企画開発グループ	菅 美登里	
8	秋田県醗酵工業株式会社	生産管理グループ	大日向 陽子	
9	株式会社秋田キャッスルホテル	管理部 企画・広報課	加藤 いづみ	発表者
10	株式会社サノ	開発推進部食品開発課	高嶋 亜希子	発表者
11	総合食品研究センター	食品生物機能 G	戸松 さやか	
12	総合食品研究センター	食品生物機能 G	児玉 雅	事務局

あきたふうどミーティングオンライン会議を ZOOM 上で開催しました。今回は今年度の総括と論文の紹介、株式会社秋田キャッスルホテルと株式会社サノのコラボパンについての事例紹介、事前に実施した「今後取り組んでほしいこと」アンケート結果について参加者の皆様とお話ししました。

【オンライン会議振り返り】

（1）総括と論文紹介

事務局の児玉から今年度の総括として、7月（県南）と9月（県北）にそれぞれ交流会・見学会を実施したことや、過去の交流会をきっかけに生まれた会員2社によるコラボパンが発売されたこと、3社の会員の商品について秋田県の保健機能食品開発として論文にまとめたことを紹介しました。

(2) 株式会社秋田キャッスルホテルと株式会社サノのコラボパン「食物繊維たっぷりパンシリーズ」

株式会社秋田キャッスルホテルと株式会社サノがコラボして、「食物繊維たっぷりパンシリーズ」を1月21日から販売しました。総合食品研究センターでも食物繊維やβ-グルカンの分析方法、表示などを支援しました。2社は令和3年6月開催のオンライン交流会をきっかけに打ち合わせを重ね、新商品開発へ繋がりました。今回は株式会社秋田キャッスルホテルの加藤さん、株式会社サノの高嶋さんからそれぞれの目線でコラボ開発についてお話しいただきました。



株式会社秋田キャッスルホテル 加藤いづみさん

開発の背景として、消費者の健康志向の高まりや館内のメディカルモール利用者との親和性が高いこと、おいしさと栄養面をどう両立させたか、そして商品ラベルやパンフレットの記載方法や表現の方法で注意したポイント等のお話がありました。

株式会社サノの高嶋亜希子さん

「と、サノ」という、管理薬剤師・管理栄養士・登録販売者など有資格者から健康メニューを監修し、提案するサービスの説明や、キャッスルホテルとのコラボでパンに至るまでに試作したメニュー、今回のコラボパンで栄養士が提案した内容などのお話がありました。

上記の発表について質問や感想も多く出され、活発なやりとりがなされました。

(3) 「今後取り組んでほしいこと」アンケート結果について

事前に会員の皆様からいただいたアンケート内容について、参加者と意見交換をしました。ご協力くださった皆様、お忙しいところありがとうございました。アンケートの内容としては、会員以外の企業への見学の希望や、メンバー間の相談・商品づくり等情報交換の時間を設けてゆっくり話しをしたいとの意見が比較的多い結果でした。また、商品の開発にあたり、パッケージまで出来ても実際の商品化でハードルを感じている企業がある場合、そこを得意とする参加者と情報交換することで解決できるのでは、といった意見も出ました。今後はもう少しじっくり話せる交流会も企画していきたいと思います。他にも色々と要望を出してくださり、ありがとうございました。総食研として対応できる形で今後も取り組んで参ります。

【論文「秋田県における保健機能食品開発：栄養成分表示と栄養強調表示食品」について】

このたび、学術誌 New Food Industry の 3 月号に上記のタイトルで論文が掲載されました。この論文では、総食研が支援させていただいた会員企業 3 社の商品を取り上げ、保健機能食品開発として解説しています。

総食研の食品生物機能グループでは令和 3 年度から「美の国からのヘルス&ビューティフーズ発信」という研究課題を実施し、現在需要が伸びている保健機能食品について県内でも開発を進めるため、機能性に関する研究や支援を行っています。



平成 27 年 4 月の食品表示法施行に伴い、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）の含量表示が義務化されました。この栄養成分表示を基に差別化を図れないかと考え、栄養強調表示食品に着目しました。栄養強調表示は国への許可申請が必要なく、栄養成分の含有量が基準を満たせば、「〇〇たっぷり」「〇〇ひかえめ」といった表示が可能になります。また、栄養機能食品も国への許可申請なしで、脂肪酸（1 種類）、ミネラル（6 種類）、ビタミン（13 種類）が一定の基準量に達していれば、成分の機能を表示することが出来ます。

今回論文で取り上げた 3 商品はそれぞれ、(株)秋田キャッスルホテル・(株)サノ「食物繊維たっぷりパンシリーズ」（食物繊維）、(株)田園「荒挽ウインナー 他 3 商品」（たんぱく質）、東商事(株)「えごま油翡翠」（ α -リノレン酸）の成分が基準を満たしていたことにより、商品のアピールが可能となりました。



【次年度について】

今後も交流会・見学会・セミナーを企画し、実施していきたいと思ひます。