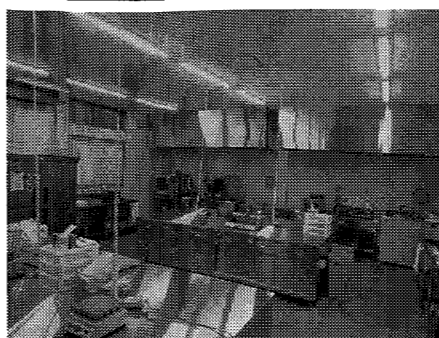


オルガノフードテック

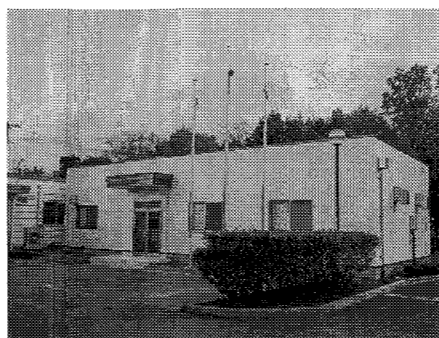
中外食向け新研究棟竣工

ユーザー密着型の商品開発を推進

オルガノフードテックは、埼玉県幸手市本社敷地内に第2研究棟を設立、このほど竣工した。第2研究棟は主に中外食向け研究室と介護および高齢者食向け研究室の2部屋となっており、天井が高く広々としたスペース作りが特徴。加工調理器具はコンロ、フライヤー、スチームコンベクションオーブンなどを揃え、加工から包装までを確認することが可能。同社が注力する新分野において、ユーザーとの開発を容易にした。



中外食向け研究室



第2研究棟外観

第2研究棟は中外食向けの研究室と介護・高齢者食向けの研究室の大きく2つのフロアに分かれる。試験台の下など空間の使い方を工夫し、室内の空間を広く取りながらもさまざまな器具、設備を取揃える。また、広い試験台と高い天井の室内は、20人程度であれば十分に打ち合わせができる。同社はこの研究室を通じてこれまで以上にユーザーと密接な協力体制を敷いていく考えだ。中外食向け研究室にはコンロやフライヤーなどさまざまな加工法に対応した器具を配備。スチームコンベクションオーブンを2台置き、さらに急速冷凍設備を近くに配置することで、大規模食品メーカーの連続調理ラインを想定した開発も可能である。一方介護・高齢者食向け研究室には、レオメーターやE型粘度計などの分析器も設置する。その場で試作品がユニバーサルデザインフードのどのレベルに対応しているかなども確認できる。同社は、まずは得意の畜肉加工品、水産練り製品などの分野で新たな開発体制を整える。今後は第2研究棟の設備をさらに拡大することで、よりきめ細かくユーザーのニーズに添えていきたいと考えている。

増引「スマイティ」持剤

ウエノフードテクノ 練り製品、パン・菓子で高評価

ウエノフードテクノが製造・販売する日持向上剤「スマイティ」の引き合いが活発になってきている。同品は、独自の製法により酸味・酸臭を低減しており、なめらかな

のレベルに対応しているかなども確認できる。同社は、まずは得意の畜肉加工品、水産練り製品などの分野で新たな開発体制を整える。今後は第2研究棟の設備をさらに拡大することで、よりきめ細かくユーザーのニーズに添えていきたいと考えている。

い静菌効果を発揮する。こうした特徴がユーザーに評価され、練り製品、パン・菓子、調味料といった分野で需要が伸びている。同品は、独自の「スマイティ工程」により、醸造酢などを粉末化した製剤となっており、「スマイティ工程」を利用することで、従来は粉末製剤に配合できなかった液状またはペースト状の素材・添加物も使いやすくなっている。これにより、静菌効果のある成分を濃厚にした製剤設計や、静菌スペクトルの幅を広げる配合が可能となった。「スマイティ」は醸造酢、酢酸ナトリウム、シロ糖、脂肪酸エステル、食品素材を成分とする。醸造酢を使用しているため、粉末酢酸のような酸味・酸臭が出にくい。静菌効果は広く、醸造酢、酢酸ナトリウムの効果のほか、

赤田善株式会社
あらゆる食品界の羅針盤です
食品添加物の御相談は
大阪市中央区大手通3-2-20 TEL 06(6942)0281

シロ糖、脂肪酸エステルの特性を引き出す加工を行っているため、耐熱性

ていた惣菜分野以外からも引き合いが増えている。水産練り製品に使用する際、pH低下を伴うことなく効果を発揮する。製品の弾力や足の強さを保ったまま、食品の風味を損なわず静菌できる。また、練り物で問題のふびやネットの原因になる腐敗菌にも効果がある。パン・菓子については、甘味系食品と相性がよく製菓・製パンに活用されるグリシンは、耐熱性芽胞菌に対する効果は高いものカビ、酵母には効果が無い。一方、同品は、耐熱性芽胞菌に効果を発揮するうえ、製菓・製パンのフィリングで問題となるカビ、酵母と対しても優れた効果を発揮する。

ベスト味
配合調味料各種は実績ある弊社にご相談ください
甘味料

井村屋シースニング合併

井村屋グループは、連結子会社である日本フードと井村屋シースニングを合併することを発表し、新社名は「井村屋フーズ」を予定している。11月7日の取締役会により決議されたもので、新会社の代表取締役社長は井村屋グループの代表取締役社長は未定。来年2月20日の合

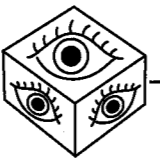
井村屋グループは、連結子会社である日本フードと井村屋シースニングを合併することを発表し、新社名は「井村屋フーズ」を予定している。11月7日の取締役会により決議されたもので、新会社の代表取締役社長は井村屋グループの代表取締役社長は未定。来年2月20日の合

商品開発の

着眼連想術

(中山技術士事務所)

中山 正夫



◆横のものを立てる!

発想法の一つに「横のものを立ててみたら」との教えがある。ここでいう「立つ」のイメージには、シンプルながら力強さを受ける。広辞苑にも「事物が上方に運動を起こして、はっきり姿をあらわす」と書かれるほどである。この視点から、自分の身の周りを改めて眺めてみると、新たに気付くことがある。

例えば、ペン皿とペン立ての関係。細身の筆記用具を立てることで収容量が増すうえ、机面を広く使えて、仕事もしやすくなる。これがスケールアップすれば、狭い土地に建てたペンシルビルに発展しよう。図書館の書棚は、本を立てて並べたお陰で、利用者にとって取り出し、戻しやすい。洋書でさえ、横書きのアルファベットの背表紙を上から下に読む立て並び。整理面も含めて、利用性が高まる。

「立てる」行為を、モノからヒトに替えてみるのも面白い。例えばホテルで開催される立食パーティーは合理的だ。多人数のお客に対し、ビュッフェ方式のセルフサービス。テーブル上に並べられた多彩の料理をお好み次第でどうぞ! 立ったままの姿勢で、参加者それぞれが自由に話し合いながら歩き回れば、健康にもよい。古きローマ時代の宴会等を描いた絵画や映画で、横になってくつろぎながら飲食する人々の姿を見ることがあるが、今日では通用しない。

◆「立つ」とは目立つ

街のなかで一段と細長く高い建築物は人目を引く。そこから遠く離れた景観まで見たくなるのは人の性。昔、初めてニューヨークに行った旅人は、エンパイアステートビル(103階)の展望台に案内されたものである。今日の東京スカイツリーにも相当する。墨田区にある天ぷら屋K店のメニューには、この名所を生かした、名物「タワー丼」がある。ご飯を盛った丼を覆うように「かき揚げ」をのせ、棒状に伸ばした3本のエビ天を合わせ、タワー状に立ち上げたもの。この丼をどのように食べるかはお客様次第。名物とはそういうものかもしれない。

アメリカ大陸の発見にケチをつけられ、反撃した「コロブスの卵」というエピソードがある。コロブスは、ゆで卵の端をつぶして卵を立てたことで、人と違う視点を持っていることを示した。

58 「立つ」の発展

◆「焼き」も立てる

食品加工分野でも立てる発想がある。身近な事例としては「焼きとり」。かつては串にさした鶏肉やネギなどを金網の上に並べて表裏を返しながら火加減を調整しつつ炭火で炙り焼いた。それが今日では、鶏の串の後端部を機械で掴んで吊り下げ(逆立ちか?)、連続式焼きとり機で電気またはガスの熱炉壁の間を通して焼く。この装置を一回りすれば上手に焼き上がる。焼き温度も管理されて作業効率もよい。この装置ができる前までは、連続式でも横並び式であった。

立てる方式は横部からの輻射による加熱のため、串にさした鶏肉から溶け出る脂肪が熱源に触れずに下部に落ちる。そのため、焼き臭や煙の発生も少ないのが利点になる。

魚肉の調味すり身を鉄串に平たく付け、立てて両面から焼きあげて串を外した商品、仙台の名産「笹巻」も立て焼き派。横のものを立てたのは、大きな進歩なのである。

一方、専門店では、お客が食べ終えた串を入れるペン立て風容器がテーブル上に置いてあるのを思い出す。

◆「横×縦」連携発想

今年の日経優秀製品賞を受けたY社の密封容器入り「鮮度一滴シリーズ」は、劣化防止用パウチ袋入りしょうゆだ。

一般のしょうゆ容器を一度開封すれば、容器内に空気が入りこみ、しょうゆが酸化変質する。この受賞商品の容器は、空気混入を防ぐストッパー付きにしたという。

しょうゆを注ぐ時は、容器を横に傾けて注ぎ口より出す。注ぎ終わって容器を立てた時、内部に大気が入る。そこで注ぎ口に開閉機能を持つ薄いフィルムを取り付け、立てた時の空気の侵入を抑える。つまり、「横から縦」への連携といえるか。

かなり前の話になる。ウィスキー「オールドパー」の栓元部分に、ラムネ球状のガラス小玉が仕込まれていた。これが安物ウィスキーの逆流防止栓の役目を持ち、アメリカからの南米輸出用で安物ウィスキーの混合防止対策と聞く。前記した混合の話の空気を酒に変えた逆流防止発想と考えたい。

9月度 生鮮野菜等落ちこむ

一世帯あたりの消費7カ月連続減

日本チェーンストア協会は、平成28年9月度の速報を発表した。9月度の総販売額は1兆87億9千万円(前年同月比3.2%減)で、食料品の販売額は679.9億円(同1.3%減)だった。1世帯あたりの消費支出は26万7119円(前年同月比2.6%減、同実質2.1%減)となり7カ月連続で減少。飲料や牛乳などは増加した一方で、生鮮野菜や外食の減少が響いた。同月の食料品販売額は、679.9億5955万円(前年同月比1.3%減、同実質1.9%減)、水産品604億9727万円(同3.8%減)、惣菜812億3676万円(同0.5%減)、その他食品1004億9727万円(同0.4%減)だった。