

# アサヒグループ食品(株) 商品開発一部



## 感動体験を提供する フリーズドライ食品の開発

日本で初めて、みそなどの調味料と具が一体となったブロックタイプのフリーズドライみそ汁を開発した「アマノフーズ」の技術力を活かし、みそ汁をはじめ、スープ、雑炊、丼の素、カレー、パスタ、惣菜といった多種多様なフリーズドライ食品、またカップスープなどの商品開発に取り組んでいます。長年蓄積した技術を駆使し、それぞれの素材に最適な凍結・乾燥の方法を見出すことで、お客さまに「お湯を注ぐだけの手軽さ・今までにないおいしさ・感動体験」の提供を目指しています。

### フリーズドライみそ汁・スープの開発

小スケールのテスト設備で試作を行い、目標とするおいしさを具現化します。野菜、みそ、だしなどの原料の種類、使用量、また調味液の凍結乾燥方法など、数多くの条件設定が必要となります。試作と評価を繰り返すことで、無数の組み合わせの中から最適な条件を見出しています。

### フリーズドライ惣菜の開発

チキンカツのような、意外性のある惣菜のフリーズドライ食品も開発しています。具材の処理方法、凍結乾燥技術を研究し、お客さまに作りたてのおいしさだけでなく、お湯を注ぐだけで一品ができる新たな食の感動と驚きを提供します。また新たな感動体験をつくり出すため、新規の素材を探索し、評価しています。

### カップスープの開発

カップスープカテゴリーは、コンビニを主体としたトレンドの変化しやすいニーズに対応する必要があるため、日々新しい乾燥具材・調味料の素材探求、粉末混合・包装技術の情報収集を行い、革新的な商品をつくり上げることを目指して開発を行っています。

## 研究

### 2年の歳月をかけ開発したこだわりの「フリーズドライの匠 一人鍋 海老天ぶら入り鍋焼うどん」

フリーズドライ食品というと、おみそ汁やスープなどを想起することが多いかもしれませんが、そのイメージを大きく覆すような、意外性のある料理のフリーズドライ食品開発にも取り組んでいます。「フリーズドライの匠 一人鍋 海老天ぶら入り鍋焼うどん」は、お湯を注いで60秒ほど軽くかき混ぜるだけで、海老天ぶらと6種類の具材が入った本格的な鍋焼うどんを味わうことができます。フリーズドライ食品は、凍結させた食品を真空下で乾燥(昇華乾燥)させてつくるため、凍りにくい油分・でんぷん質が多く含まれる天ぷらやうどんは、フリーズドライに向かない食材とされてきました。そこで今回、「アマノフーズ」ブランドが長年培ってきたフリーズドライ製法の技術を駆使し、「海老天ぶら」は水分が入りにくい衣を工夫したうえで、具材の海老までおいしく復元できるようにしました。また「うどん」は、つるりとした食感を実現するために、麺の種類・ゆで

方など試行錯誤を重ね、2年の歳月をかけ、商品化に成功しま

した。もちろん味わいにもこだわり、手間ひまかけて下ごしらえした甘辛醤油で煮込んだ牛肉・油揚げ・かき玉・しいたけ・ねぎ・かに風かまぼこの具材もくわえると共に、鰹だしをベースに白醤油・本みりん で味を調えたつゆで、こだわりの関西風に仕上げました。

簡単に調理でき、おいしく食べられるだけでなく、お湯を注ぎ具材がみるみる復元していく様子の楽しさ、そして驚きまで提供できる商品開発に取り組んでいます。

\*なお、この商品は現在販売を終了しております。



商品開発一部  
森 厚樹 Atsuki Mori

2016年  
入社

### — 私のチャレンジ —

#### フリーズドライで時代のニーズに合った豊かな食生活創出の一助に

フリーズドライみそ汁・スープの商品開発に携わっています。第一段階は、味づくり。マーケティング部とすり合わせながら、コンセプトに合わせて試作を繰り返します。イメージを具現化した後は、量産可能な商品設計を組み立てます。ラボからプラントにスケールアップする際には、調味液の充填、凍結、乾燥などの工程で様々な問題が発生します。製造現場の意見を聞きながら設計に反

映させ、量産可能な品質に仕上げていきます。フリーズドライ食品をはじめとする時短で簡便な食品のニーズは高まると予想されますが、「本物」感のある加工方法であるフリーズドライでも、手づくりにはかなわない部分が少なくありません。限られた条件のなかで開発のレベルをさらに向上させ、手軽に手づくりの温かみを感じられるような、豊かな食生活の創出に貢献していきたいです。