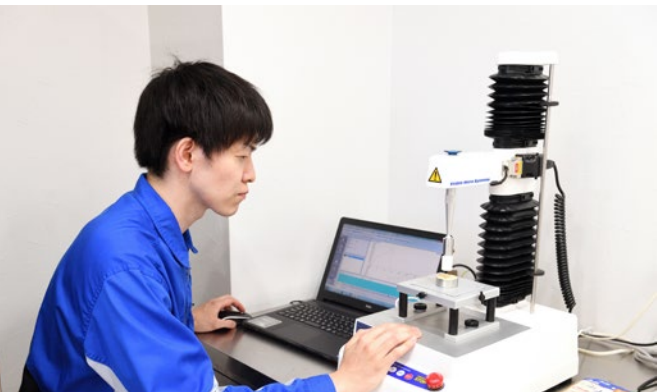


アサヒグループ食品（株）商品開発三部



乳幼児と高齢者の安全安心な食体験のために

国産初の育児用粉ミルクを発売した「和光堂」ブランドの技術を受け継ぎ、乳幼児用ミルク、ベビーフード、幼児用食品、またシニア向け食品などの商品開発に取り組んでいます。試作や製造工場でのフォローだけでなく、徹底して安全と品質を追求するため、使用原料を厳選し、学会や協議会での情報収集などにも注力しています。乳幼児や高齢者の方たちが安心して食べられるよう、自分の家族につくるような気持ちで、開発業務に向き合っています。

乳幼児用ミルクの開発

省令で定められた配合成分の規格の範囲内で、乳幼児の成長に寄与する成分や含有量を検討し、差別化の方法を模索しています。また文献探索や、学会での情報収集を積極的に行い、乳幼児用ミルクだけでも十分な栄養が摂取できるよう、最新の栄養学に基づいて設計しています。

乳幼児食品の開発

乳幼児の未熟な咀嚼・消化機能に合わせ、月齢ごとに具材を選定し、大きさや固さへ配慮した開発に取り組んでいます。より安全安心な商品を提供するため、各成分の含有量などについて一般の規格よりもさらに細かい自社基準を設けています。その厳しい基準の中で、素材の風味や出汁を活かすことでおいしさも追求しています。

シニア・介護関連商品の開発

高齢者や食べる力が衰えた方に不足しがちなたんぱく質、食物繊維、エネルギーなどを取り入れることができる商品を開発しています。調理に手間がかかる料理を、塩分過多にならないよう出汁や香辛料などを使用して本格的な味付けで提供することで、食する楽しさまで感じてもらえるよう努めています。

研究

■多様な食材体験を提供する「WAKODO GLOBAL」の開発

離乳食期に様々な味を学ぶことで、味覚を広げるサポートをするベビーフード「WAKODO GLOBAL」の開発では、子どもの成長を考え原材料にこだわり、シリーズを通じて30種の食材を使用しました。また、離乳食期に不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミンDなどを配合する一方で、母乳・ミルクなどから摂取する栄養分を考慮し、過剰摂取にならないよう、月齢ごとに最適な成分の配合量を設計しました。



■ミルクアレルギーに配慮した「ボンラクトi」の改良

日本初のミルクアレルギー用調製粉末大豆乳として1963年に発売した「ボンラクト」は、長年改良を重ね、現在「ボンラクトi」として提供しています。開発では消化吸収性やアレルギーに配慮し、予備消化した分離大豆たんぱくを中心に成分を設計しています。また、アレルギー専門の医療従事者の方とコミュニケーションを取り、「ボンラクトi」の知見を広げていただいています。

■よりおいしい介護食をなだ万と共同開発

高齢者の低栄養を防ぐためには「食べる意欲を高める」ことも大切な要素のひとつと考え、老舗日本料理店なだ万監修の元、具材や味わいにこだわった介護食を開発しました。具材選びや配合割合、繊細で深みのある味づくりと隠し味で、おいしさにこだわるとともに、ユニバーサルデザインフードとしての自主規格に適合するよう設計し、かまずに食べることができる、舌でつぶして食べることができるなど、食べやすさに配慮しています。



商品開発三部
馬野 彩音 Ayane Umano

2016年
入社

— 私のチャレンジ —

素材を活かした味付けで、嗜好性の高いベビーフードを開発する

ベビーフードの商品開発を担当しています。開発にあたっては、赤ちゃんの未熟な消化機能や咀嚼機能を考慮すると共に、ナトリウム含有量や調味料に含まれる微量のアルコール量などにも気を配る必要があります。自分の未来の赤ちゃんに与えるつもりで業務を行っています。苦労するのは、嗜好性を高めること。使用可能な調味料の幅が狭いうえ、配合可能量が限られているものもあり、似た

ような風味になりがちです。ベビーフードは味がないものというイメージを払拭できるよう、素材の味を活かすことに腐心しています。ベビーフードを使用するお客さまが増えているとはいえ、まだ抵抗感がある方も多いです。共働きが主流になっている今、罪悪感や抵抗感なく使用していただけるような商品を開発し、働く女性をサポートしていきたいと考えています。