

アサヒグループ食品（株）食品原料開発部



幅広い市場を支える独自価値の高い食品原料素材の開発

酵母素材や乳原料素材といった、独自の食品原料素材の開発に取り組んでいます。例えば、酵母から抽出・加工した「酵母関連原料(酵母エキスなど)」や、日本で初めて育児用粉ミルクを開発した技術から生まれた「業務用乳原料(クリームパウダーなど)」、そして、これらの原料・技術を活用して開発した「粉末プリミックス飲料、粉末食品」など、様々な食品原料素材の開発を行っています。商品ごとに、お客さまのご要望に細やかに対応すると共に、基礎研究にも取り組むことで、幅広い市場の商品づくりを支えています。

乳原料・粉末食品の開発

乳製品の味わい付与、食感や色調改良など、食品開発のあらゆるシーンに対応する業務用乳原料を開発しています。また乳原料の開発技術を活かし、カップ式自動販売機用の粉末飲料やOEM商品なども開発しています。お客さまの多様なニーズに細やかに対応することで、常に最適な商品提供を目指しています。

酵母エキス調味料・アプリケーションの開発

酵母に含まれる栄養素やうま味成分を活用した酵母エキス調味料などの商品開発・設計変更・営業支援、またお客さまのご要望に合わせたアプリケーション開発などを行っています。乳原料や粉末食品の開発技術も活かし、横断的な開発にも力を入れています。

高付加価値な酵母素材の開発

新規酵母のスクリーニングや培養法の構築、酵母エキスの抽出法や酵母細胞壁の加工法など、酵母を扱うための多面的な研究に取り組むことで、より高付加価値な酵母素材開発に注力しています。また社内外の組織と共同開発を行い、世界の市場に新しい価値を提案しています。

研究

■酵母培養技術の開発

新しい機能の酵母を得るため、アサヒグループが保有する、膨大な酵母菌株ライブラリーからのスクリーニングや、菌株ごとの最適な培養条件検討に取り組んでいます。これまでに、グルタミン酸を多く含む菌株をスクリーニングし、特殊な培養技術を確立、商品化に成功しています。他にグルタチオンや核酸を多く含む商品も開発しました。

■酵母関連原料の用途拡大

酵母を加工した素材には酵母エキス、酵母細胞壁など様々な種類があり、それぞれの特長を最大限に活かすための用途開発にも注力しています。食品分野での活用はもちろん、培地成分としての酵母エキス活用や、ペットフード、飼料分野での乾燥酵母・酵母細胞壁の活用など、多岐にわたる活用方法を検討し、お客さまに提案しています。

■業務用乳原料の用途拡大に向けた技術開発

より幅広い用途に対応するため、冷水にも溶けやすくなるよう、乳原料のさらなる溶解性の改良に取り組んでいます。また、特長的な風味を付与するため、粉末化の前処理技術の開発にも注力しています。



■新たな風味を付与する素材・加工技術の開発

植物肉など、代替タンパク質への注目が世界的に集まる中、肉の風味を付与するための調味料として、酵母エキスの活用を検討しています。また、新たにスモークの風味を付与する素材の加工などにも取り組んでおり、より効果的に風味を付与する手法を追求しています。



食品原料開発部
山西 里奈 Rina Yamanishi

2016年
入社

— 私のチャレンジ —

味づくりから包装設計までを担う。「おいしさ+α」を届けたい

携わっている粉末飲料は、自社ブランドではなくお客さまの商品です。お客さまによって求められる味やスペックは様々で、商談に同席しニーズを引き出すこともあります。包装設計までが仕事なので、商品化決定後は企画部や営業と一体となり、包材やデザインを完成させていきます。お客さまのブランドを背負っているので責任は重大。中身のみならず、容器包装の品質にも目を配る必要がある

のです。しかし、同時に取引のあるお客さまの業界や店舗形態は多様で、色々な場面で自分が関わった商品を消費者の方に手に取っていただく機会があるというのは、この部署ならではの特権でもあります。商品を飲んでくださるお客さまに、ほっと一息つける癒しの時間を提供し、栄養素を強化した商品で毎日の健康をサポートする——そんな「おいしさ+α」をお届けしたいと思っています。