

アサヒグループ食品(株) 商品開発一部



作りたてのおいしさと感動を提供する フリーズドライ食品の開発

日本で初めて具材とみそ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て以来、「アマノフーズ」ブランドとしてみそ汁をはじめ、雑炊、丼の素、カレーなど多種多様なものをフリーズドライで再現し続けてきました。これまでの技術をさらに進化させ続け、それぞれの商品に最適な条件を見いだすことで、“お湯を注ぐだけで、おいしい”を目指しています。また、カップスープなどの商品開発にも取り組んでいます。

フリーズドライの開発

みそ汁、スープ、惣菜などの各メニューを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。試作と評価を繰り返して、具材・調味料の無数の組み合わせの中から“おいしい”配合を見つけだしています。

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。

競争優位な技術開発と基礎研究

製品の加工方法の検討により生産の効率化や競争優位性を生み出すことに挑戦しています。また、フードロス削減や脱プラスチックのための新手法の検討など、環境に配慮した商品設計技術を研究しています。

研究

『うちのおみそ汁』シリーズのリニューアル

2023年秋『うちのおみそ汁』がリニューアルしました。開発にあたっては、現行の味や風味を踏襲しながらも、さらなるおいしさを目指し、改良を行いました。また、『うちのおみそ汁』シリーズの中でも色調が褐変しやすい商品である『なめことわかめ』については、味噌の褐変を抑制する効果のある物質を新たに配合しました。これにより、お客さまに『作り立てのおいしさ』をより長く味わっていただけるようになっております。さらに、シリーズ全体を通して、環境にも配慮しました。フリーズドライは調味した味噌を一度凍結して真空装置で乾燥しますが、調味味噌を可能な限り濃縮した状態にすることで乾燥にかかる電力エネルギーを削減し、環境に対する負荷を軽減する設計となっております。



ます。調味味噌の濃縮にあたっては、塩分や固形分の上昇による凍結不良や乾燥効率低下等の課題がありましたが、これまで培ってきた技術と試行錯誤を重ね無事クリアすることができました。私たちは、これからもイノベティブなものづくりとお客さまより求められる品質の実現を目指す『攻め』と『守り』を両立させる開発を心掛けたいと思います。



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短時間で簡便な食品のニーズは高まると予想されますが、「本物」感のあるフリーズドライ食品でも、手づくりにはかなわない部分が少なくありません。限られた条件の中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。