

アサヒグループ食品(株) 商品開発二部



“おいしさ+α”の実現のために

錠菓、キャンディ類、焼き菓子、チョコレート菓子類、飲料、サプリメント、美容食品、スキンケアなど、多岐にわたる分野の新商品開発を行っています。ラボでの試作品づくりだけでなく、工場実機でのスケールアップ試作も行い、ラボスケールから実機スケールへの移行時における課題解決にも取り組んでいます。何よりもお客さま視点を重視し、「おいしさ+αの探求」「開発初期からの品質向上」「挑戦・提案風土づくり」に各個人とチームで取り組んでいます。

商品の開発

幅広い世代の方に喜んでいただける味、食感、外観、機能を実現するために、コスト検討をしながら、高品質な新規素材の探索に注力し、新たな価値を取り入れた商品開発を行っています。

「おいしさ」の実現

官能評価試験を定期的実施し、味覚・嗅覚を鋭く保つようになっています。食感の数値化による、客観的評価も進めています。また、話題のお店の味や食材を試食することで、研究開発員の食経験を豊かにし、「おいしさ」の実現に活かしています。

「+α」の実現

アサヒグループ独自の機能性素材である、乳酸菌や乳由来ペプチドを活用した機能性表示食品(サプリメントや菓子)の開発など、おいしさだけでなく付加価値も追求した「+α」の実現に取り組んでいます。

研究

■MINTIA

「ミンティア」の商品開発は、タブレット菓子としてのおいしさや、食感など全てにこだわり、ブランドの本質的価値であるリフレッシュへの対応を強化し、「ミンティア」喫食によるリフレッシュを通じて心の健やかさに貢献し、継続的な需要喚起を図っています。

また、2023年より「ミンティア」発売以来初となる薄肉化プラスチック容器を使用した製品を上市するなど、環境に配慮した商品開発・展開を推進しています。

■骨こつケア

「骨こつケア」は生きた枯草菌(バチルス・サブチルス)C-3102株を配合した機能性表示食品の通販専用サプリメントです。枯草菌C-3102株はカルピス社の研究から発見された独自の菌で、人の健康に役立つプロバイオティクス的一种です。通販食品は長期間継続して使用されるお客さまが多いため、継続摂取の負担を少なくできるように粒サイズや1日の粒数などを設計しました。

■1本満足バー PROTEIN

「1本満足バー PROTEIN」は、たんぱく質の配合率を高くしながらも手軽においしく食べられることを目指した製品です。

お客さまに十分な満足と最高の品質の製品を届けるために、原料の選定から始まり、種類・性質の異なるたんぱく質の組み合わせを検討するなどのトライアンドエラーを繰り返しながら、製品コンセプトの実現はもとより、要求される品質と目指す食感、おいしさを追求して仕上げています。



商品開発二部 ヘルスケアチーム
安井 和歌奈 Wakana Yasui

2021年
入社

— 私のチャレンジ —

酵母細胞壁を配合したサプリメントを開発。特許も出願しました

粉末飲料やサプリメントの商品開発を担当し、直近ではアサヒグループのアップサイクル素材である酵母細胞壁を配合したサプリメントを開発しました。非動物性原料のみを使用するというコンセプトのため、使用できる原料に限られる中、錠剤の硬度や崩壊時間等の品質を満たし、かつ製造適性の良い処方や製造条件を見つけなければなりません。さらに、限られた開発スケジュールのもと、ラボ試

作の段階でチームメンバーと相談しながらスケールアップ時のリスクを可能な限り抽出し対策を取る必要があります。100通りを超える処方で行った結果、酵母細胞壁は硬度や崩壊性といった錠剤の物性を改善することを発見し、特許を出願しました。通常の開発業務に加えて、出願のための追加実験や資料作成で忙しい毎日でしたが、出願できた際には大きな達成感を得ました。