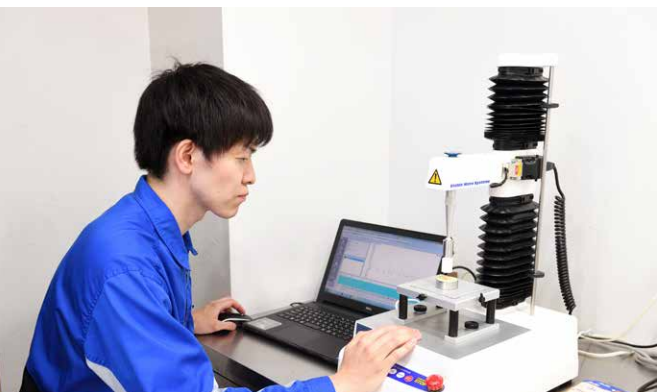


アサヒグループ食品(株) 商品開発三部



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、乳幼児用粉ミルク、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、自分の家族につくような気持ちで、開発業務に向き合っています。

乳幼児用粉ミルクの開発

乳等省令や特別用途食品の基準に則って、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粉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。

乳幼児用食品の開発

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、大きさや固さに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、素材の風味やだしを活かすことでおいしさも追求しています。

介護関連食品

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、エネルギーなどを摂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本格的な味付けをし、固さや粘度を調整するなど安心して食べられるようにすることで、食事をする楽しさまで感じてもらえるよう努めています。

研究

■ベビーフード市場の活性化を目指した「具たっぷりグーグーキッチン」の開発

「具たっぷりグーグーキッチン」の開発では、手作りでは与えにくいたんぱく素材を含む、バラエティ豊かな具材を選定し、さらに、ユーザーからの「具材量を増やしてほしい」というニーズに応えるため、具材量にこだわり食べ応えのある商品に仕上げました。また、離乳食で不足しがちな鉄もしくはカルシウムを強化し、手軽に栄養サポートができるように設計しています。



手本に乳児の消化吸収性に配慮しながら過不足なく栄養を摂取できるように改良を重ねてきています。そのひとつの例が、β-ラクトグロブリンの低減です。β-ラクトグロブリンは、母乳に含まれない、原料となる牛乳由来の消化されにくいたんぱく質です。「はいはい」はこのβ-ラクトグロブリンを予備消化することで赤ちゃんの負担にならないように設計しています。

■今まで以上に満足感が得られる介護食の開発

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、「おいしさ」だけでなく、今まで以上に「満足感」にこだわった介護食を開発しました。ユニバーサルデザインフードとしてやわらかさや食べやすさに配慮しつつ、存在感のある大きめの具材や彩りとなる野菜の選定、エキスやだしの配合割合を調整することで食材を活かした深みのある味を創出し、しっかりした見た目、おいしさ、食べ応えを実現しました。

■乳児用調製粉乳「和光堂レーベンスミルク はいはい」の改良

赤ちゃんにとっては、お母さんの母乳が最良です。しかしながら、何らかの理由で母乳をあげられないときに使用できるのが乳児用調製粉乳です。「和光堂レーベンスミルク はいはい」は、母乳を

— 私のチャレンジ —

アレルギー用ミルクの設計により乳幼児の健康な成長を手助けする

乳幼児用粉ミルク、特にアレルギー用ミルクの「ボンラクトi」を担当しています。「ボンラクトi」は乳を使用していない大豆由来の粉ミルクで、2022年3月に乳アレルギーや乳糖不耐症の方向けの特別用途食品としてリニューアルをしたところです。一般的な粉ミルクを飲めないお子さまにとって、母乳の代わりに使用できるミルクがあることは大きな意義があると考えます。必要な栄養成分を供給するのは

もちろんのこと、専門医と共にアレルギー性などの試験を行うことでより安心してご使用いただける商品を目指しています。乳幼児の栄養摂取状況は変化しますし、アレルギーに関する研究も日々進化しています。積極的に専門家との面談や学会への参加を行い、最新の情報を得てよりよい商品への改良を考えることにやりがいを感じています。



商品開発三部
磯目 結衣 Yui Isome

2019年
入社