

高付加価値食品の開発へ



食品開発展 2023

インフォーマママーケットツジャパンは10月23日から25日までの3日間、「食品開発展2023」を東京ビッグサイト(東京都江東区)西1・2・4ホール&アトリウムで開催した。

同展示会は、①ヘルスイングリディエンツジャパン(Hi Japan)②フードテイスティングジャパン(FIT Japan)③セーフティ&テクノロジージャパン(S-TeC)④フリードロングライフジャパン(FI Japan)の4展示会で構成。各展示会の特徴は次の通り。

①食品・飲料・お菓子・サプリメントなどに注目を集めた国内外的な新素材・注目素材を集め、健康機能を訴求点に高付加価値食品の開発を提案。

②食品の美味しさを創り出す差別化素材・食料・技術や美味しさを保持するための素材・技術を集めるための素子・飲料・お菓子・サプリメントなどに注目を集めた国内外的な新素材・注目素材を集め、健康機能を訴求点に高付加価値食品の開発を提案。

③安全・品質をテーマにしたアジア最大の食品計測・安全・衛生、粉体・液体食品の製造技術環境内外で高まる安全と高品質対策、包装技術を集めた。提案。

④フードロス削減のため、製造技術者向けの専門展示会として1990年(平成2)年にスタート。4万で「過去最大規模」と

「食品開発展」は、食品(平成2)年にスタート。4万で「過去最大規模」と分野の研究・開発、品質保証、今年第34回を迎え、出な

食品開発展2023 主な出展社

出展社名	展示会名	展示内容
DM三井製糖/タイショーテクノス	Hi	プラントベースフード向けソリューション(さとうきび抽出物・パンブーファイバー・食用色素)、機能性糖質「パラチノース」、寒天ゲル化剤、熟成感を付与できる「コクミシユガー」、4種類の植物乳酸菌など。
アサヒグループ食品	Hi	フリーズドライを中心とした課題解決型原料を提案。併せて酵母素材、乳素材も。FD菓パウダー/フレック(フリーズドライ)、FD菓パウダー(フリーズドライ)、FDゆずパウダー(フリーズドライ)、多機能性クリーミングパウダーA、ハイパーイーストC-DYなど。
ウェルネオシュガー	Hi	2023年1月に日新製糖と伊藤忠製糖が経営統合し、新会社として誕生。糖のチカラと可能性を切り拓き「Well-being」を実現すべく、両社のもつ機能性素材をPR。サイクロデキストラン(CI)、iKes(ケストース粉末)、DHA含有乳化液など。
オリザ油化	Hi	新製品『ストロベリーグアバエキス』を初披露。汎用性の高いこめ油をはじめ13素材20ヘルスクレームの機能性表示食品対応素材を紹介。
亀田製菓	Hi	お米由来の「植物性乳酸菌K-1・K-2」を提案。K-1菌は整腸と肌の潤い維持、K-2菌は抗アレルギー効果を有し、いずれも機能性表示に対応していることをアピール。
きのした	Hi	プロテイン需要の高まりを受け開発した大豆タンパクパウダーを中心に提案。非常に軽く、チョコレートやグラノーラ、スナックにも使用できる。併せて、砂糖・糖類ゼロのグラノーラやナッツバーなど健康志向型製品のOEM対応もアピール。
甲陽ケミカル	Hi	需要が伸び続けている「キトサン」の新製品を中心に展示。その他、アレルギーフリーのグルコサミン、グルコサミンとキトサンオリゴ糖の新しい機能性も紹介。
双日食料	FIT	世界最大手のでん粉・糖化メーカー「LIHUA STARCH」のデキストリン・ブドウ糖を紹介。高品質・安定供給・コスト低減を実現できるとアピール。
タケショー	FIT	ベトナム産原料由来の粉末調味料を開発・製造・販売している同社。今回のテーマは「アップサイクル」。現地の食品工場が発生する未利用資源(えびの殻)を原料とする「えび粉末調味料」を提案。
タバタ	FIT	製菓・食品用ナッツ素材のメーカーである同社。新商品「千葉県産ピーナッツ」「イタリアピエモンテ産ヘーゼルナッツ」を紹介。また、開発中の新製品「アーモンド生ペースト」も展示。生アーモンド特有の香りを生かすために焙煎せずにペースト化し、甘い杏仁のような風味が特長。
築野食品工業	FIT	米ヌカの高有効利用の現状を発信するため、米ヌカ由来の機能性素材を紹介。ライステロールエステル、米胚芽油GX-N、フィチン酸、ライスオイル、こめ油L-30など。
長瀬産業/林原	Hi	NAGASEグループが強みを持つ「ヘルスケア」「スポーツニュートリション」「サステナブルな商品開発」の3つのテーマを軸にグループソリューションを紹介。植物タンパクや完全栄養食を含む多様なラインナップで発信。
ニッポン	Hi	ストレス・肌トラブル・更年期・栄養不足など女性の悩みに特化した原料を紹介。フェムテックブランドとして新設した「femgoo」の初披露。
日本製菓製糖	Hi	「Made in 北海道」の機能性素材として、天然オリゴ糖「ニッポンラフィノースFP」、フラクトオリゴ糖シロップ「10勝フラクトオリゴ」、オリゴ糖「DFAIII」、植物性天然アミノ酸素材「ニッポンベタイン」など。
松谷化学工業	Hi	でん粉の魅力を詰め込んだ「Matsutani Market」が展示コンセプト。スプレーアルファ化糞粉「バインエアロ」、脂肪燃焼を助ける希少糖「ASTRAEA」、でん粉・加工でん粉、デキストリン、水溶性食物繊維「ファイバースル2」などを紹介。
三菱商事ライフサイエンス	Hi	熱不可逆性ゲルを形成する増粘多糖類「カードラン」を展示。プラントベース、卵白・すり身代替、アレルギーレス・畜肉・種・水産・ゼリー等の改良、歩留まり向上、コスト削減に適した素材として、使用時の利便性を向上させた新製品やプラントベース食品への応用例を紹介。
ミヨシ油脂	FIT	「動物性油脂のおいしさを、プラントベースで創り出す。」botanovaを紹介。同ブランドでは、バター風味・ラード風味・牛脂風味に加え、新たに鶏油風味を上市。「食のおいしさ」と「持続可能な社会」を両立させるソリューション・ブランドとしてアピール。
明治フードマテリア	Hi/FIT	(Hi) 明治発のオリゴ糖「フラクトオリゴ糖(メイオリゴ)」は発売40周年。フラクトオリゴ糖は、腸内フローラ改善、ミネラル吸収促進などの機能を有することを訴求。 (FIT) 世界最大規模の産出量を誇るインドネシア産のココナッツ商材を紹介。
森永製菓	Hi	カカオフラバノールエキス末を初披露。正常な血圧の維持や、中高年の運動時の筋力・柔軟性・バランス感覚の維持にも役立つ。
ユニテックフーズ	FIT	高たんぱく、原料の高騰や逼迫対策、健康機能素材、口腔ケア素材、OEMなどトレンドや市況に合わせて商品提案。例えば、直近の「エッグショック」に対応したソリューションとして、卵の凝固性・保形性を増粘多糖類によるサポートなど。