

株式会社ホリ

一般型

試作開発＋設備投資

アレルギーフリーの衣を使った瀬戸内産の「冷凍えびフライ」の試作・開発

アレルギーフリーの「冷凍えびフライ」の開発をめざし、アレルギーフリーの衣・バター液の選定、加熱後の凍結実験などの試作開発を行った。また、長期保存のための真空包装機を導入。さらに、瀬戸内産天然えびの仕入れルートを確認し、販売までの見通しが立った。

Q. 取組の背景

Background of efforts

食の社会的課題として、大きく以下の4つの要因を重視している。

①アレルギー疾患患者数の増加

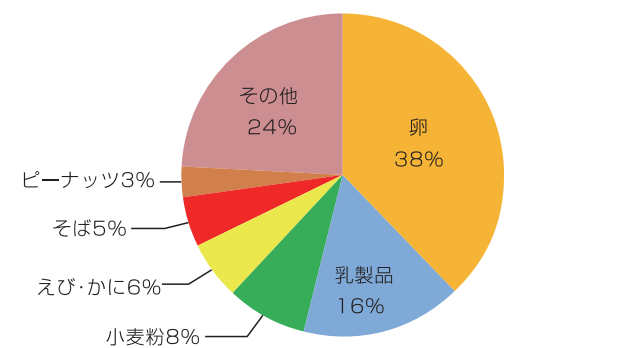
②健康志向(新たな病気小麦粉病の出現)

③家庭での調理離れ

④食の安心・安全への不安

弊社は、本計画の遂行によりこれらの要因を取り除き、本来の食の魅力を提供していくことをめざす。

アレルギー疾患患者数の増加については、平成25年8月時点で文部科学省が全国の学校給食における食物アレルギーに関する調査を行ったところ、アレルギー疾患の有症者数は、平成19年の調査から1.9%増の4.5%に上昇していた。食物アレルギー者数は増加の傾向にあり社会問題になりつつある。特に乳児から児童期の発症者数が多く、成人になるにつれて保持数は減るが、成人以降も一定の保持者は存在し、また成人以降発症する人も増加してきている。最も問題だと思われる点は、それが次世代に繰り越されていくことである。子ども、孫の世代になればなるほど食物アレルギー発症者全体の割合は拡大・増加する傾向にあり、アレルギー対応の食品は将来的にもより求められる社会的ニーズと言える。



註)食物アレルギーを引き起こす原因となる食物 (「食物アレルギーの診療の手引き2008」)より
※えびも甲殻類として7大アレルギーに含まれます。

【図1】食物アレルギー発症者の引き起こす原因となる食物

円グラフ【図1】より、食物アレルギーの中で最も多いのが「卵・38%」そして「乳製品・16%」「小麦粉・8%」である。一般的に「えびフライ」において、この3つの食材は必要不可欠で「卵・乳製品・小麦粉」を使用しないえびフライは商品特性上、製造が困難で、大手企業も未開発であり、市場にほとんど流通していない。「卵・乳製品・小麦粉」を使用しないえびフライを試作・開発できれば、実に食物アレルギー発症者全体の約62%、6割以上の人々が食べられる商品になる。

さらに、健康志向のニーズや、家庭で調理を極力しないで、安心・安全で美味しく手軽な冷凍食材が食べられるというニーズ等も、背景として挙げられる。

R. 事業の実施内容

Implementation content

前述のような課題を考慮しながら、「えびフライ」の試作・開発を進める。具体的には、

- 1.「卵・乳製品・小麦粉」未使用のアレルギーフリーかつグルテンフリーの衣を使用する。
- 2.瀬戸内産のえびを使用する。
- 3.加熱調理済の「えびフライ」を開発する。
- 4.食品真空機を使用し商品を安定させ長距離流通、長期保存に対応したパッケージングにする。※設備投資

L. 事業の成果

Achievement

今回の試作では、小麦粉・卵・乳製品を使用しない代わりに「米粉」「ホワイトソルガム粉」などの無添加アレルギーフリーの原材料をバター液とし、衣のパン粉は「米粉パン」を自社で粉碎しパン粉にして使用し、開発に成功した。本事業による最も大きな意義としては、アレルギーにより食事制限されている方への新食材によるサポートである。他社では例を見ないアレルギー対応食品として、香川県ではもちろん、おそらく全国でも類似商品、競合他社の少ないオリジナル商品となった。無添加えびフライの製品化に関して弊社は、約20年の歴史・ノウハウがあるが、そのうえにさらに強固なオリジナル商品が築けたものと思われる。



【図2】卓上型真空包装機 S-223GX (ガス封入り有り)



【図3】調理の一例

【図4】商品の一例

M. 今後の展望

Future prospects

本事業計画で開発した新商品は、「瀬戸内産天然えびを使用」「アレルギーフリー・グルテンフリーの衣を使用」「自宅で油を使わずレンジで簡単調理の冷凍食品」という3つのポイントから、時代とマーケットのニーズに合った高付加価値の性能であると言える。他社商品と比較しても現段階では競合商品は見当たらない。価格的には、競合商品と明確な差別化ができていないため価格競争に巻き込まれる可能性は少なく、独自の価格で考えている。しかしながら顧客の一度の買い物における購買金額はおおよそ決まっているため、少量パックで単価を抑えた商品規格の検討などを行いながら、シェアを伸ばしていきたい。

“manma”のホームページ



<http://manma-hori.com/>

「わたしにも娘がおりますが、子どものアレルギーや食の安全性は常に気がかりなものです。天然・無添加のえびや魚介類を活用して便利な冷凍食品をつくろう。その思いで生まれたのが本物志向のフライ類でした。『わが子に安心して食べさせたい』という思いと、父や祖父が貫き通してきた『自分たちが安心して食べたいと思えるものしか売らない』という信念とがつながり、弊社では“manma”シリーズとして卸・販売しております。わたしたちが一切の妥協をせず、魂をこめて手がけたありのままの味を、どうぞお楽しみください」。

(常務取締役 堀弘道)

COMPANY PROFILE



株式会社ホリ

所在地

〒760-0080
香川県高松市木太町2887番地11

TEL

087-861-4580

設立

1974年6月

代表者

堀 洋文

業種

飲食品卸・小売業

従業員数

12名

URL

<http://manma-hori.com/>

事業内容

冷凍食品の製造・卸・販売

天然えび無添加加工

主要設備

冷凍倉庫、急速凍結庫、えび剥き機、えびのぼし機



代表取締役 堀 洋文

アレルギーフリーの次は、「オリーブえびフライ」の開発、製造、販売をめざします。

弊社は高松市木太町で創業40年の冷凍食品卸・加工会社です。「冷凍えびの地位向上に貢献したい」「味と鮮度において生鮮にも負けない冷凍食品にこだわりたい」という思いのもと、今日まで地元の料理店様を主な得意先とし商品の製造販売を行ってきました。そのなかでも弊社は天然えびの無添加自社加工に力を入れ、「そのまま」「ありのまま」、良いものを必要以上に手を加えず、お客さまに食べていただくというコンセプトのもと加工を行ってきました。平成27年には、「地域産業資源活用事業計画」として「オリーブ葉のパウダー及び高濃縮エキスを活用した魚介類の揚げ物冷凍食品の開発、製造、販売」に傾注いたします。本物のおいしさにこだわり、食卓に笑顔をお届けいたします。