

日本で初となる糖質制限和菓子の開発



糖尿病患者やダイエッターに向けた低糖質でありながら味を損なわない和菓子を開発し、低価格競争からの脱却を図った。

背景・目的

当社は製餡業を営んでいる。地元八戸で50年の業歴を有し、生餡、菓子用練餡、パン用練餡等の製造販売を行っている。近年は羊羹の製造販売にも着手する等、新たな商品開発にも積極的に取り組んでいる。特に品質管理には力を入れており、H26年8月には餡製造業者としては日本で初めて食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000を取得し、食品の衛生管理では高い評価を得ている。

しかしながら、和菓子業界全体の市場は既に成熟しており、特に近年は消費者の和菓子消費量の減少もあり、業界として今後大きな伸びは期待できない状況にある。商品開発競争や価格競争は今後、益々激化していくことが考えられる。

また、主要原材料である砂糖や小豆等の穀物の価格が近年は高騰傾向にあり製造原価が上昇しているが、その一方で販売価格には原料の値上がり分を転嫁することができないため、収益圧迫を強いられている状況となっている。

そこで、近年注目を浴びている糖尿病患者やダイエッターへ向けた低糖質の和菓子を開発することで、飽和状態である和菓子業界で新たな分野を作り収益を改善するとともに、他社との低価格競争からの脱却を図ることとした。



◇代表者 代表取締役 中居林 達也

◇従業員数 10名

◇資本金 1,000万円

◇創立 昭和53年3月7日

◇所在地 〒031-0004

青森県八戸市南類家1-11-3

◇電話番号 0178-22-0065

◇FAX番号 0178-22-8089

◇E-mail info@kanegoseian.com

◇U R L http://kanegoseian.com

◇事業内容等

生餡、ねり餡、煮豆、和菓子の製造販売・およびミックス粉、カスタードクリーム、鶏卵等の卸販売
食の安全を第一に考え、品質管理に万全を尽くしております。また、研究開発に力を入れ、新しい技術を取り入れながら、時代のニーズにマッチした商品開発を心がけております。平成28年度から低糖質和菓子の開発に取り組み、この度発売させて頂くに至りました。今後も様々な低糖質和菓子の開発に取り組んで参ります。



実施内容

低糖質の和菓子を開発するにあたり、適度な甘味を有し、低エネルギーで低糖質和菓子の製造に用いる素材、製造方法についての問題点は幾つかあり、小豆餡・生地に利用するうえで最適な低糖質素材を複数種類選定した。

小麦粉の代替品として想定される「ふすま粉」や「大豆粉」では、独特な匂いや苦みがあるため、和菓子としての美味しさを維持する最低限量の小麦粉を使用しつつ糖質の低い他素材をミックスすることとした。

また、選定した原料での低糖質和菓子レシピの検証を行った。

成果

導入した機器・技術指導者らの協力のもと、低糖質原料の開発・低糖質和菓子レシピの開発の結果、基本となる低糖質煉餡・低糖質液糖・低糖質生地に利用するミックス粉の開発に成功した。

また、それらの原料を使用したどら焼きでは通常製品の糖質60.6%、饅頭においても53.3%の糖質カットを従来品の味と食感を損なうことなく実現した。



今後の展望

各種展示会、商談会へ参加出展し、国内、国外も想定した販路の開拓を進めていく。販売方法としては、インターネットの自社販売サイトや、各種通信販売サイト、FAX、DMでの販売を想定している。海外では日本より糖質制限食が浸透しているため将来的には海外への輸出版売も期待される。

また、始めは当社の和菓子製造部門である「匠あんこ堂」で自社販売していくが、受注が増えていけば製造の外部業者への委託や全国の菓子メーカーや食品メーカーへの有償でのレシピ・製造技術の提供も検討していく。