

栄養成分と異物分析から 食の安全と発展に貢献する

Fcar 株式会社フードケアリ

事業テーマ ▶ 加工食品開発における新たな分析ニーズへの対応

◆加工食品が抱える課題を迅速に解決

株式会社フードケアリは、食品加工メーカーや外食チェーン店、食品卸売業者などの取引先に対し、食品添加物や食品素材、環境衛生関連製品を選定・提案して販売する企業。“食の安全と品質向上をトータルサポート”をモットーに掲げ、東北から関東を中心とするエリアで事業を展開している。

「当社は、おいしいものをよりおいしく提供・販売するためのお手伝いをしています。多彩な角度から徹底してサポートを行い、取扱製品を販売していることが特徴です」。

こう語るのは、同社専務取締役の武内勇太氏。同社では新商品開発サポートをはじめ、賞味期限や色彩、味のバラつきなど、顧客が抱える課題を安心・安全な食品化学によって解決するサポートを行っている。特に顧客に寄り添う形で新商品開発のサポートを進める同業他社は東北でも数少ない。

「中小企業では研究室や開発室に多くの人材を配置することが難しく、自社内だけでは加工食品が抱える課題解決に多くの時間がかかってしまうケースがあります。当社では新商品の作り方や各種検査、法令関連の確認など、様々なノウハウを有しており、これらを生かした課題解決法を迅速に提案します。これが当社を選んでいただける理由です」。

◆栄養成分と混入異物の分析ニーズが高まる

現在食品業界では、平成32年から義務化される食品表示法の栄養成分表示(熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量)への対応と、万一の異物クレーム発生における迅速な対応および異物混入を防ぐための体制づくりが求められている。しかし、中小規模の食品製造事業者の多くは、計測機器類や検査体制が不十分なほか、専門知識を有する人材不足な



どの背景もあり、外部に委託せざるを得ないのが現状だ。

同社においても、日々増えつつある栄養成分や異物の分析依頼に応じていた一方で、より詳細な分析を必要とする案件については外部機関に依頼しており、分析結果が出るまでのタイムラグ解消が課題となっていた。異物クレームはもちろんのこと、栄養成分分析についても最近では新商品の開発サイクルが短期化しており、迅速な分析結果の提供が必要となっている。同社ではものづくり補助金を活用し、栄養成分分析器「カロリーアンサー」と、混入異物を分析するフーリエ変換赤外分光光度計(FT-IR)を導入し、スピード感を持った対応力のさらなる強化と両者の有償サービス化を目指した。

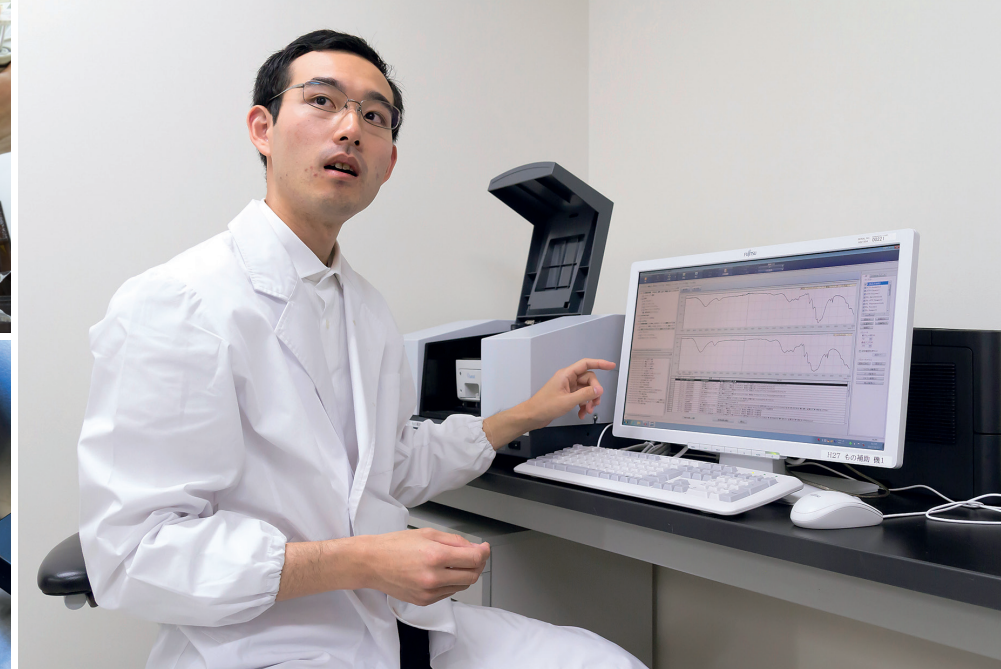
◆分析結果提出の時間も大幅に短縮

「カロリーアンサー」では、とり釜飯の素やストレートタイプの鍋スープ2種、調味液入りミートボール、キムチ、「FT-IR」では、これまで自社では同定が難しかった透明フィルム状のポリエチレンとナイロンを検体にして測定シミュレーションを実施した。シミュレーションに際しては、分析準備、計測、報告書作成までの所要時間も計測した。その結果について、開発部の加藤雄太郎氏は次のように語る。

「栄養成分分析では、検査を実施した5つの商品に表示されている栄養成分と比較したところ、確からしい分析値を得ることができました。検体によっては具材の季節変動による分析誤差も出ますが、これらについては、測定モードの設定や経験で解決できるものが多いようです。また、異物分析では従来



導入したカロリーアンサー



開発部の加藤氏と、混入した異物分析を行う「FT-IR」

の顕微鏡や薬品による外観観察とは異なり、詳細で正確な内容成分データが表示されるので、異物混入原因の絞り込みと改善検討が早期に着手可能と判断しました」。

報告書作成までの時間も大幅に短縮された。半月ほどを要していた栄養成分分析は1週間、1カ月以上を要していた異物分析は数日間で可能になった。これを受けて同社では、平成29年4月に「栄養成分分析」と「異物同定」の有償サービスを開始。従来の半額近い費用で分析が可能ということもあり、顧客からの発注や問い合わせが増えているという。

◆パートナーを支え続ける企業として

特に多くの問い合わせが寄せられているのが、異物同定サービスだ。武内氏はこのサービスを「待ち」ではなく「攻め」の営業ツールとして展開すると語る。

「このサービスは、異物混入が発覚する前からお客様にアプローチすることが大切です。原料や工場機械、食品成分などに由来する異物を予めリストアップして当社がデータを持っていれば、万一の事態が起きてもその原因を素早く突き止めることが可能です」。

食品業界を取り巻く安全・安心の目はますます厳しくなっ

ている中、同社ではこのサービスを強化することで、顧客であるパートナーが長い将来にわたって生き残っていけるようにサポートしていくという。

「これからは地域の水産物や農産物を用いた商品開発や、海外における食品製造サポートの案件も増えてくるでしょう。当社は補助事業で導入した機器をさらに活用しながら、お客様を支え続けていきたいと思います」。

会社概要

会 社 名	株式会社フードケアリ
代 表 者	代表取締役 佐藤 勲
所 在 地	宮城県仙台市宮城野区扇町1-8-37
資 本 金	1,200万円
従 業 員 数	12名
業 種	卸売・小売業
設立年月日	平成17年8月22日
TEL	022-788-4410
FAX	022-232-2044
EMAIL	sendai@f-car.net
URL	http://www.f-car.net



INTERVIEW



代表取締役／佐藤 勲 氏

独自ノウハウを生かし新商品開発をサポート

当社では、お客様の新商品開発サポートを行っており、これまで「お店の人気メニューを商品化したい」、「日持ちを向上させて広く流通させたい」など、様々なニーズに応えてきました。そのメニューは、試作品の作製や調味・原料の提案、味の改良のほか、食品のテクスチャー測定、プレゼンテーション資料作成、特許出願サポート、食品衛生サポート、日持検査に至るまで多岐にわたります。その要となっているのが、これまで多くのニーズに応えることで蓄積されてきた独自ノウハウです。食の多様化に伴い、年間で500もの新商品開発に携わってきた当社には、様々な食品に関する詳細なデータが蓄積されています。そして経験豊かな専門スタッフがそのデータをフルに活用し、スピード感を持ってヒット商品の開発をサポートしています。これは当社の大きな強みになっています。