栄えの6部門38件を表彰

第54回 食品産業技術功労賞

多様なニーズに応える革新性

健康・時短・サステナビリティで拓く未来

食品産業新聞社が主催する第54回食品産業技術功労賞の表彰式が11月5日、東京・上野精養軒で開催され、6部門38件が受賞した。受賞は商品・技術部門11件、資材・機器・システム部門8件、マーケティング部門6件、サステナビリティ部門7件、国際部門4件、地域創生部門2件と多岐にわたる。第54回食品産業技術功労賞の受賞商品・テーマは、健康志向や時短、省人化への対応など、多様なニーズに応える革新的な取り組みが多い印象である。また、伝統技術を基盤に新たな価値を出したり商品や、調理時間短縮や省力化を選択し技術を新鮮にするなどいろいろな成果は、前向きに加え、環境や社会貢献を重視する食品業界の持続可能な発展を後押ししているこれらの成果は、前向きに加え、環境や社会貢献を重視する食品業界の持続可能な発展を後押ししている。受賞業界の多様性が、業界全体の進化を象徴している。

第54回食品産業技術功労賞の受賞商品・テーマは、独自技術で簡便性や健康、サステナブルな社会に貢献する取り組みが多いが、本格的なビールらしい味わいが飲みたいとの「アサヒゼロ」、健康は、計算できで便利なカロリーや塩分をコントロールした「マイサイズ」、幅広い用途で使えるためおからの消費拡大に貢献する「国産大豆の消費拡大に貢献」、テナビリティ部門の受賞が多いとも特徴だ。

商品・技術部門では、アサヒゼロ、「ウォーター・ポジティブ」の取り組み、「ノンフロン推進の取り組み」、「大豆の自給率向上の取り組み」、「トラックの空きスペースを活用「trucXing」」、「パックご飯の海外輸出拡大」、「お～いお茶」の海外展開を加速化」、「高質なわさびを海外で展開」、「日本ワイン「FROM FARM」甲州の魅力を世界に発信」、「チンダ ビーフステーキジャーキー 宮崎牛」、「NIIGATA LADY 酒 PROJECT®れでぃっしゅ」

受賞一覧

部門	NO.	会社名	商品名・テーマ
商品・技術	1	アサヒビール株式会社	「アサヒゼロ」
	2	[illegible]	[illegible]
	3	株式会社おとうふ工房いしかわ	おからクランチ大豆ミート
	4	[illegible]	[illegible]
	5	染野食品工業株式会社	「圧搾一番搾り　国産こめ油」
	6	株式会社ニチレイフーズ	「香ばし麺の五目あんかけ焼そば」
	7	日清オイリオグループ株式会社	「日清ヘルシークラリア」
	8	株式会社日清製粉ウェルナ	「マ・マー THE PASTA 贅沢野菜」
	9	株式会社ニップン	もちっとおいしいスパゲッティ
	10	ヤマサ醤油株式会社	ヤマサ ぱぱっとちゃんと これうま!!つゆ
11件	11	雪印メグミルク株式会社	「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」
資材・機器・システム	1	株式会社AIHO	蒸気炊飯機「ライスフレンド スチームシャワー」
	2	株式会社インフォマート	BtoBプラットフォーム 請求書
	3	有限会社キクブランドゥー	「風味をやさし～く守る乾燥」
	4	タニコー株式会社	オンデマンドフライヤー
	5	中設エンジ株式会社	長年の知見による食品工場に最適化したコンカレントエンジニアリング
	6	ツカサ工業株式会社	ディバイダースケール・ターミナル着脱型(DSC-TDP-4-DE)
	7	株式会社なんつね	3Dパック定量スライサー「ゼウス」
8件	8	株式会社LEOC	LEOC Ready-made
マーケティング	1	味の素冷凍食品株式会社	「史上最高キレイに焼ける！」ギョーザ
	2	大岡株式会社	世代を超えて愛され60周年「ワンカップ大関」
	3	片岡物産株式会社	ドリップコーヒー モンカフェ40周年
	4	テーブルマーク株式会社	冷凍うどん発売50周年
	5	ヒガシマル醤油株式会社	「うどんスープ」関西のだし味を広めて60年
6件	6	株式会社吉野家	吉野家牛丼レクリエーション
サステナビリティ	1	キユーピー株式会社・キユーピータマゴ株式会社	卵殻の利用を通じた持続可能な社会の実現
	2	ケンコーマヨネーズ株式会社	アップサイクル商品の充実
	3	株式会社湖池屋	おいしさと楽しさを届けるSDGｓ活動を推進
	4	サントリー食品インターナショナル株式会社	「ウォーター・ポジティブ」の取り組み
	5	フクシマガリレイ株式会社	ノンフロン推進の取り組み
	6	株式会社丸美屋	大豆の自給率向上の取り組み
7件	7	三菱食品株式会社	トラックの空きスペースを活用「trucXing」
国際	1	アイリスオーヤマ株式会社	パックご飯の海外輸出拡大
	2	株式会社伊藤園	「お～いお茶」の海外展開を加速化
	3	金印株式会社	高質なわさびを海外で展開
4件	4	サントリー株式会社	「日本ワイン「FROM FARM」甲州の魅力を世界に発信」
地域創生	1	株式会社鈴商	「チンダ ビーフステーキジャーキー 宮崎牛」
2件	2	新潟酒販株式会社	NIIGATA LADY 酒 PROJECT®れでぃっしゅ
合計	38件		

食品産業しんぶん
発行所 食品産業新聞社
本社 〒130-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル6F
電話(代表) 03(6231)6001　FAX03(5830)1320-1371
大阪支局 〒530-0044 大阪市北区末吉橋1-11-13 豊和クラウドビル4階
電話(代表) 06(6881)6051　FAX06(6881)6059
購読料 3ヵ月/12,000円　6ヵ月/24,000円　1年/47,520円

第54回（2024年度）食品産業技術功労賞 特集
The Food Industrial Technical Award 2024
きょうの紙面
表彰式 2
選考委員各氏の講評 3
受賞代表あいさつ 4～8
部門別受賞商品・技術紹介 9～13
受賞各社の開発エピソード・苦労話 15～19

2024年度 受賞リスト（計38件）

商品・技術部門	11件
資材・機器・システム部門	8件
マーケティング部門	6件
サステナビリティ部門	7件
国際部門	4件
地域創生部門	2件

ホームページ https://www.ssnp.co.jp

おからクランチ大豆ミート

おとうふ工房いしかわ

おとうふ工房いしかわ 取締役 石川 諒 氏

国産大豆の消費拡大に貢献

日本の農業を応援したいという思いから国産100%で開発しました。近年、多収品種の大豆が開発されていますが、今の需要では消費しきれないと思い、この商品が貢献の一助となればと思います。

「おからクランチ大豆ミート」は、大豆の風味を残すために、圧搾した大豆を使用しています。そのため油分が残り、成形に苦労しました。乾燥させたおからパウダーを入れると結着が上手くいかないのです。

特に、おからに含まれる食物繊維が厄介でした。そこでおからの配合量を調整し、現在の量になりました。

軽い食感にしたのは、逆転の発想からです。開発当初は、硬くてしっかりとした食感が良いと考えておりましたが、出来上がったのは軽くサクサクとした食感でした。

そこで、その特性を生かし、上手く活用した方がよりおいしい商品を届けられると考え、そのまま食べられる大豆ミートを発売しました。商品名も、その特徴を連想させるネーミングを意識しました。

代替品ではなく、肉や魚と一緒に食べられるような食材を目指しています。食生活を豊かにしてくれる位置づけであればと思います。

多くの人に食べてもらえる素材として使ってもらうことが夢です。大豆加工品の新しい食べ方として、多くの企業と協力し、食の創造をしていきます。

おからクランチ大豆ミート

おとうふ工房いしかわ

おからと脱脂大豆で作った国産100%の大豆ミート。脱脂大豆は溶剤抽出ではなく、圧搾したものを使用したことで、大豆の風味が感じられる。

おからは、自社で豆腐を製造する際に出るおからを、自社工場で全量乾燥して使用している。

特徴は、一般的な大豆ミートと比べて大豆の青臭さが抑えられていることだ。煎り大豆を思わせる香りとなっている。

加えて、おからを入れたことで、サクサクとした軽い食感となった。食べた際にほぐれやすく、口内に残りにくい。

調理が簡単なのはもちろん、そのままでも食べられる。代替肉としてだけでなく、クルトンやグラノーラなどとしても使え、メニューが幅広い。同社でも、同商品と同じ大豆ミートを使用した佃煮などを発売している。

さらに現在、就労継続支援事業所で作業する人の工賃を上げるため、「夢見るグラノーラ」という取り組みを行っている。共通の商品パッケージデザインを作ることで、商品開発のハードルが下がり、販売に参画しやすくなるという内容だ。

国産大豆の新たな需要を創出

おとうふ工房いしかわ 代表取締役社長 石川 伸 氏

弊社は日本の農業をテーマに創業以来、米麦大豆の有効活用に取り組んで参りました。大豆は不作からの高騰や品不足による不安定な市場が課題でした。廉価だった輸入大豆は世界情勢の影響で高騰が続き、同時に畜肉の先行き不安も世界的な課題になっています。

また新たなたんぱく質として注目されている大豆ミートも日本国内においては未だ十分な認知は進んでいません。

現在増産計画のある国産大豆の有効利用を鑑みて副産物の乾燥おからを併用することで新たな食感と低不快臭のおからクランチの開発に成功しました。肉の代用品としての使用でなく、海産物との併用やオイル漬け、グラノーラなどのたんぱくを補強した菓子などに新ジャンルの素材として注目されております。

また更なる利用方法を模索し新たな需要の創出に努めてまいります。