

九州で高たんぱく食 開花

九州の食品メーカーが人気の高まっている「高たんぱく・低糖質」食品に相次ぎ参入している。

イフジが開発した「フレンズファーム冷凍卵白」は脂質が含まれず低カロリーの卵白を原料にし、たんぱく質を効果的に補給できるという。卵8個分の白身に相当する250g入りの商品をこのほどインターネット販売を始めた。価格は10袋2800円で、1袋にたんぱく質26gが含まれる。

筋トレなどスポーツを楽しむ20～30代男性に、解凍するだけで食べられる手軽さをアピールする。

キューサイは大豆由来の植物性たんぱく質と牛乳由来の動物性たんぱく質を粉末加工した「大人のダブルたんぱく」を昨春発売した。水や清涼飲料に溶かして飲み、高齢者や女性の需要を見込む。

デザイン会社、うるや、さわやか（同）が販売する九州産大豆を使った麺「九州まーめん」は19年度の売上高が前年度比5倍となり、生産が追いつかない時期もあった。

—日経MJ2020.3.13—



輸入小麦の政府売り渡し価格の改定について

★政府売渡価格の改定内容

輸入小麦の直近6ヶ月間（令和元年9月第二週～令和2年3月第一週）の平均買付け価格は、豪州での乾燥による減産により価格が上昇したこと、米国・カナダでの昨年秋以降の天候不順による品質の劣化懸念から価格が上昇したこと等により、前期に比べ上昇しました。

政府売渡価格	元年10月期	2年4月期	対前期比
5銘柄平均	49,890	51,420	+3.1%

（単位：円/トン）

■アイスランド発 乳製品に新顔

日本ハムの乳製品子会社、日本ルナ（京都府八幡市）は、3月末に高たんぱく質で脂肪分ゼロの乳製品「スキル」を発売する。スキルはアイスランドの国民食で、ヨーグルトよりクリーミーな味わいが特徴。

新製品は「Isey SKYR（イーセイ スキル）」。日本ルナは2018年にアイスランドの食品メーカー、MSアイスランドデイリーズと提携した。MS社は現地の乳製品市場で約9割のシェアを持つ。日本ルナはスキルの製造方法を取り入れて、京都工場（京都府八幡市）などで生産するほか、ブランド名やパッケージデザインなどもMS社のもを活用する。欧州や米国でも健康に良いと認知度が上がっている。日本ルナによると、プレーンのスキルのたんぱく質含有率は11%で、普通のヨーグルト（3～4%）などと比べても高く、乳製品でトップクラスという。

—日経MJ2020.3.11—

そのまま焼ける冷凍パン

製粉大手の昭和産業は市場が拡大する冷凍食品の開発を進める。子会社の昭和冷凍食品から新技術を用いた業務用の冷凍パン生地を発売し、労働力不足に悩むスーパーなどに売り込む。

昭和冷凍食品は4月、解凍せずそのまま焼ける業務用の冷凍パン生地を発売する。「プレーン」と「チーズ」「チョコ」味の3種類を用意した。従来の冷凍パン生地は解凍し、発酵して膨らませた後に焼く必要があった。前日から仕込んだり、当日解凍や発酵などに約5時間かけたりするなど、準備に時間がかかっていた。

新たに発売する冷凍パン生地は同社が小麦粉やプレミックスで培ってきた技術を応用し、凍ったままオー

発酵待ち不要、作業5時間→20分 昭和産業、スーパーなど向け

ブンで焼けるようにした。約20分で出来上がるのが特徴だという。平塚雅樹取締役は「発酵させるための機会をもたないレストランや喫茶店などでもオープンさえあればパンを作れるので販路が広がる」と語る。冷凍生地販売数量の年5%増を目指す。

—日経MJ2020.3.13—

