

2023
2月

Sasaiレポ

発行/佐佐井株式会社
北九州市小倉南区上曽根新町 2-25
☎093-472-1335
FAX 093-472-1790
http://www.bf331.com

リバースフーズ、松江に新工場

食品製造のリバースフーズ（松江市）は、同市に本社工場を新設して冷凍野菜スープの製造販売を始めた。地元農家から仕入れた旬の野菜をセ氏 0 度以下の氷温で熟成させて食味や栄養価を向上させる製法をとる。20 代の若者を中心に野菜不足の人が増えていて、手軽に摂取できる食品として売り込んでいく。

製造過程で「氷温熟成法」を採用したのが特徴だ。「野菜などの食材は 0 度以下の低温にさらされると、凍るまいとしてアミノ酸や糖類を含んだうま味成分を蓄える性質がある」といい、野菜の種類によってマイナス 2 度から同 7 度で 3～7 日間熟成させる。その後、素材を真空パック詰めして 90 度程度で 30～90 分加熱調理する「真空低温調理法」で製品化する。

1 袋に多いもので 10 種類ほどの野菜が使用されていて、大人が 1 日に必要とされる野菜摂取量 350g の約半分がとれるという。

—日経 MJ2022.10.7—



新年明けまして おめでとうございます



代表取締役
佐々井 久博

昨年も大変お世話になりました。お陰様で昨年の後半は、売上げが少し戻って参りました。

今年も多くの商品が値上げになります。メーカーさんもその中でできる限りのご協力をしてくださっています。何とか頑張っていきましょう。1月13日（金）に今年の経営指針発表会を社内で行いました。

我社の今年のスローガンは・・・

『人に喜ばれる事をしよう』です。

玄米コーヒー、健康志向捉える

カフェインフリーで優しい甘み

「玄米コーヒー」と呼ばれるカフェインを含まない飲み物が注目を集めている。玄米を焙煎して成分を抽出したもので、コーヒーのような香りや味わいがある。水溶性の食物繊維やポリフェノールを豊富に含み、健康志向の消費者に受け入れられてきた。食用の需要が減っているコメの新用途としても期待されている。

食品スタートアップの MNH（東京都調布市）は、2020 年から自社の電子商取引（EC）サイトで玄米コーヒー「玄米デカフェ」（100g 780 円程度）の取り扱いを始めた。

玄米を釜を使った黒焼きという手法で焙煎。米の 28 倍の食物繊維、豊富なミネラルやビタミン、玄米ポリフェノールなど含んでおり、飲むことで脂肪分が吸収され体外に便として排出されるだけでなく腸内環境が整う効果も期待できる。

—日経 MJ2022.10.3—



添加物を使わないパン

動物性食品や食品添加物を使わずに仕上げたパン「タンバリン ヴィーガンパンセット」。

地元兵庫県丹波市で学校給食用パンを製造・配達する発売元が、白砂糖や動物性食品（バター、卵、牛乳）、食品添加物（保存料や着色料）を一切使わずに、カロリーオフとおいしさを両立させたパンを開発。スーパーフードと呼ばれているアサイーやチアシード、ケールなどを生地配合し、栄養面を強化したのも売り物。ヴィーガン（完全野菜主義者）も安心して食べられるという。

商品は、食パン 2 斤と、1 個 80g のスーパーフード入り丸パン 10 個のセットで、3980 円（送料無料で）。

—日経 MJ2020.12.14—

