

キューピー通信

KEWPIE PRESS

2020 APRIL ● Vol. ——— 105



おいしいとにおい その親密な関係

においとは何か？
においを感じるメカニズム
においは組み合わせで識別
においとおいしいの関係を知る！

- ▷ そもそも嗅覚って必要なの？
- ▷ 動物にとっての嗅覚の役割とは？
- ▷ 人間にもにおいはある？
- ▷ 動物と人間。嗅覚の使い方に違いはある？
- ▷ 私たちは「おいしさ」をどの感覚で味わっている？
- ▷ おいしそうと感じるにおいは人によって違う？
- ▷ においの好き嫌いってある？
- ▷ 臭(くさ)いにおいもいい香りに欠かせない！？
- ▷ 嗅覚は鍛えることができる？
- ▷ 人間にとってにおいとは？

Italiante バジルソース
アラハタ 55ジャム

INFORMATION

愛は食卓にある。kewpie

おいしい とおいしい

その親密な関係

あなたの好きな食べ物のおいしさは？

淹れ立てのコーヒーの香り。

かじったらほとばしる、リンゴの甘酸っぱい香り。

スパイシーなカレーのおいもいし、

店先から漂ってくる鰻の香ばしいにおいかもしれません。

においを意識した途端、より鮮明に情景がよみがえったり、
ゴクンと唾を飲み込んだりしませんか？

実際のところ「におい」と「おいしい」には
切っても切れない関係があるのです。

今回のテーマ、その気になる関係を知るために

嗅覚研究の第一人者、東原和成先生にお尋ねしました。

「におい」の世界について、先生のお話と著書を参考に紹介します。

★同じにおいを表す言葉でも、表記によって受け取るニュアンスは少しずつ違います。「臭(にお)い」であれば少々臭(くさい)、「匂い」はもう少しニュートラル、「香り」ならば香(かぐわ)しい=いいにおい。今回の通信では「偏ることなく中立に“におい”の秘密を探りたい」という考えから、基本は「におい」を採用しています。

東原和成

Touhara Kazushige

東京大学 大学院
農学生命科学研究科
応用生命化学専攻
生物化学研究室 教授。
匂いやフェロモンなどの
情報分子を感じる
「嗅覚の分子メカニズム」を
独創的な手法で研究。
研究以外にも
市民向けのセミナーをするなど活動し、
食における嗅覚の大切さを説く。
著書に
『においと味わいの不思議』
(共著・虹有社)、
『化学受容の科学』
(編著・化学同人) など。

においとは何か？

私たちは外界からのさまざまな情報を五感で感じています。視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚。その中で、においを感じるのが嗅覚です。では、嗅覚で感じ取る「におい」とはそもそも何でしょうか。「科学的には、においは『物質』』というのがその答え。におい物質の正体は、空気中に浮遊している微量の分子です。空気中を飛んでいくのには軽くなくてはならないため、分子量約300以下の低分子化合物(常温で気化する揮発性のもの)で、その種類は世の中に数十万あるとされています。視覚や聴覚が光や音といった波長を捉えるものであるのに対して、嗅覚はこのように化学物質を捉えるものです。

においを感じるメカニズム

「におい」を私たちはどこで、どのように感じているのでしょうか。その経路とともに見てみましょう。(イラスト①参照)

鼻の中に広がる鼻腔(びくう)。その奥に「嗅上皮(きゅうじょうひ)」という組織があり、そこに、においを感知する神経「嗅神経細胞(きゅうしんけいさいぼう)」が集まっています。

一つひとつの嗅神経細胞の先には微細な「嗅繊毛(きゅうせんもう)」が生えていて、ここに、においを感じるセンサータンパク質「嗅覚受容体

(きゅうかくじゅうたい)」があります。鼻腔に入ってきたにおい物質は嗅上皮表面の粘液に溶け込み、ここにペトツとくっつくわけです。

嗅覚受容体にはさまざまな種類があり、それぞれが異なる形のくぼみを持っているのが特徴です。そしてにおい物質がこのくぼみにぴたりと結合すると、神経が電氣的に興奮して、脳に信号が伝わっていくことでにおいを感じます。私たち人間には、この嗅覚受容体が400種類ほどあります。

においは組み合わせで識別

ところで、400種類の嗅覚受容体で、人間が嗅いで区別できるという1万種類程度のおいをどのように識別するのでしょうか。(イラスト②参照)

におい物質の形と嗅覚受容体のくぼみを、鍵と鍵穴の関係として考えてみましょう。鍵穴の形はそれぞ

れ異なり、鍵の形と合えば結合できます。ただし、におい物質によって結合できるくぼみの形は一つとは限りません。つまり、400の鍵穴の組み合わせパターンによって鍵の種類が特定されるわけです。組み合わせは無数に存在するため、においは無限にあるのです。

また、においは単一物質として存在するわけではありません。例えば、バラの香りはバラの香り物質があるわけではなく、そこからは100種類以上のにおい物質が検出されます。それらが混ざり合っ一つになった香りを、私たちはバラの香りとして感じているのです。

□ おいの流れ(イラスト①)

● 前頭野 (ぜんとうや)

大脳新皮質に位置し、味覚や触覚、視覚などの情報と統合し、においを認識する。

● 嗅球 (きゅうきゅう)

脳の前頭下部にある嗅覚の一次中枢。嗅神経細胞で感知された信号(においの情報)はここに伝わる。

● 扁桃体 (へんとうたい)

本能的な気持ちを左右し、「いいにおい」「いやなにおい」などを評価する。

● 視床下部 (ししょうかぶ)

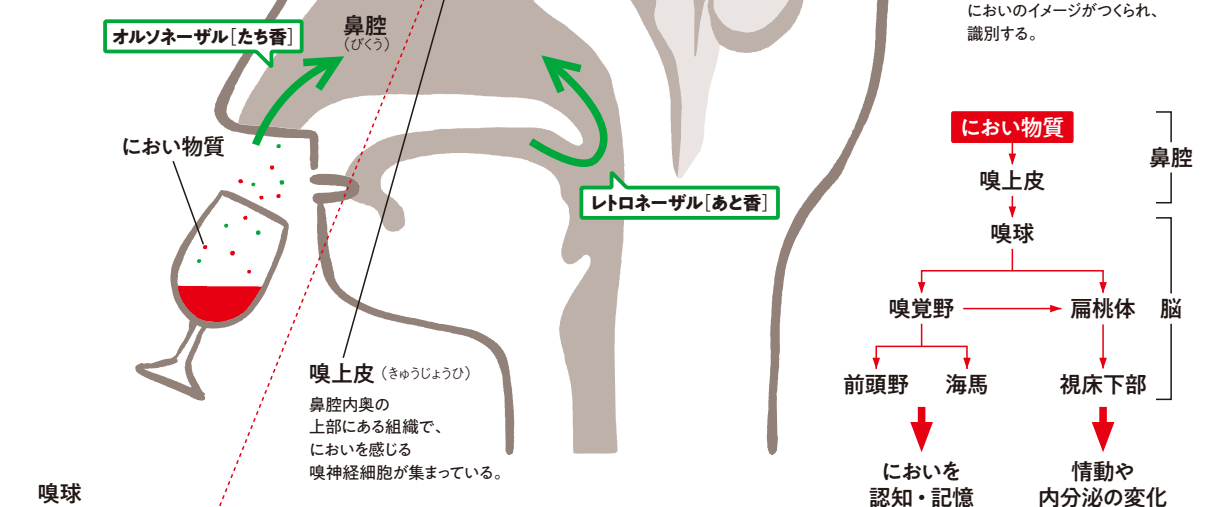
ホルモン分泌を促し、生理的影響を与える。

● 海馬 (かいば)

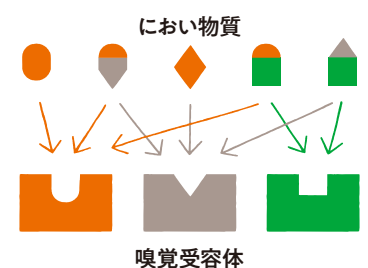
記憶をつかさどり、過去に嗅いだにおいと突き合わせて解釈する。

● 嗅覚野 (きゅうかくや)

においのイメージがつくれ、識別する。



□ 鍵と鍵穴の関係(イラスト②)



Q.1 そもそも嗅覚って必要なの？

Q.2

動物にとっての
嗅覚の
役割
とは？

Q.3

人間にも
においは
ある？

Q.4

動物と人間。
嗅覚の
使い方に
違いはある？

Q.5

私たちは
「おいしさ」を
どの感覚で
味わっている
？

Q.6

おいしそうと
感じる
においは
人によって
違う？

Q.7

においの
好き
嫌い
ってある？

Q.8

くさ
臭いにおいも
いい香りに
欠かせ
ない!?

Q.9

嗅覚は
鍛える
ことが
できる？

Q.10

人間に
とって
においとは？

においとおいしい

の関係を
知る!

おいしい



ANS.1

嗅覚には
大きなパワーが //

視覚や聴覚に比べ、ともすれば失っても影響が少ない感覚のように思われがちなのが嗅覚。しかし、興味深いことに人間は**嗅覚を遮断されると目が見えなくなる以上に不安を感じる**といいます。実は無意識のうちに自分や周りのにおいを感じていて“いつものにおい”であることを確認しているのです。

また、においは嗅覚受容体でキャッチされると、その情報が真っ先に伝わるのが「扁桃体」「視床下部」や「海馬」。ここは脳辺縁系といわれる本能的な部分で、情動やホルモン分泌、記憶をつかさどっています。視覚の方が認知速度は速いのですが、いち早く脳辺縁系を刺激するのは嗅覚。つまり何のにおいか認知する前に、なぜかざわざわと心が動かされる。においを嗅ぐだけで昔を思い出したり、緊張したりリラックスしたり……。嗅覚にはそんな神秘的なパワーがあるのです。

ANS.2

生きるための
重要なツール

生物は種によってそれぞれ特有な物質をつくる代謝経路を持っていて、みんな違うにおいを発しています。動植物や昆虫などの世界では、こうした種特有のにおいを、仲間と天敵を嗅ぎ分け、異性やエサを見つけるための情報として使います。いわば生きていくために必死に嗅いでいるのです。

嗅覚受容体の数は嗅覚をどのくらい使うかによって変化したため、種によって違いがあります。そのため生物が海から、空気中により多くのにおい物質がある陸に移動したことで劇的に増えたと考えられています。これまでに調べられた動物の中で、一番多くの嗅覚受容体を持っているのはアフリカゾウで約2000個。一方、海に戻った哺乳類のイルカは聴覚を発達させた結果、嗅覚受容体をほとんど失っています。

column

01

「におい」の語源

「におい」は古くは「丹穂(にほ)ひ」「丹秀(にほ)ひ」と書かれたといわれます。「丹」は赤色のことで、「穂」や「秀」はともに「わき出てくる」「伸びてくる」という意味。つまり、「にほひ」はもともと「赤く美しいものがわき上がってくる」「光り輝くように感じられる」美しさのことでした。どちらかというと視覚に訴え、五感全体で感じる雰囲気のような意味を持っていたというのは神秘的です。竹取物語のかぐや姫という名前の語源は、一説によると、「香(かぐ)しい」の「かぐ」で、「光り輝いて、赤く燃え立つように美しい」とであるともいわれています。

column

02

シャネルの5番

1921年に発表された香水、シャネルの5番。この香水が注目を集めた理由はレシピにありました。それはアルデヒドという物質をたくさん含んでいたこと。アルデヒド自体は、二日酔いのときの酸っぱいにおいなど、つまり不快なにおいが多いのです。それまで香水はいい香りだけを混ぜてつくられていました。ところがシャネルはそこにあまり好ましくないこの香りを加えることで奥行きのある香を生み出したのです。以来、香水には臭いにおいが当然のように入れられるようになったといえます。

□ 人間の感覚の受容体遺伝子

視覚 >>>>> 4個 [色覚3個、明暗1個]

聴覚 >>>>> 不明

味覚 >>>>> 約30個 [苦味25個、甘味・うま味3個、酸味1個、塩味1個]

嗅覚 >>>>> 約400個

触覚 >>>>> 不明

温度感覚 >> 9個

情報を受け取る遺伝子は
断トツに多い!

出典:新村芳人著 岩波科学ライブラリー「嗅覚はどう進化してきたか」岩波書店
※酸味、塩味の数近年、特定されました。

ANS.3 人間はかなり臭い

生き物にはそれぞれ固有のにおいがあり、当然人間にもにおいはあります。とはいえ、普段、特に自分のにおいを意識することはない。それが自分にとってのデフォルトのにおいだからです。逆に体調の変化や加齢などにより、いつもとちょっと違うにおいがすると気付くのです。自分のにおいや小さい時から慣れ親しんだにおいは安心感を与えるもので、子どもが自分のブランケットを手放さなかったりするのも同じ理由です。乳幼児が母親をにおいで認識できることも分かっています。

私たち人間は雑食でいろいろなものを食べるため、たくさんのにおいを出しています。人間同士では感じなくても、他の生物にとってはとても臭い動物だと思われます。

ANS.4 のど越しから感じるのは人間だけ

一番の大きな違いは、

人間はにおいによって食べることを楽しむ、

ということ。それができるようになったのはなぜかという、人間だけが、鼻から嗅ぐだけではなく、喉越しからにおいを感じ取ることができるからです。

他の多くの動物は鼻から肺への気道と、食べ物を通る口から食道へのルートは別々。それに対して人間は喉のところで気道と食道が交差しています。このため食べ物を咀嚼(そしゃく)したり飲み込んだ後、そのにおいが喉から鼻に戻ってくる。この喉越しから上がってくるにおいをレトロネーザルの嗅覚(あと香、口中香)、鼻先からくるにおいをオルソネーザルの嗅覚(たち香)といいます。(p.2のイラスト①参照)

私たちは特にこの「あと香」によって、料理の味とにおいを口と鼻で同時に感じて「おいしい」と思っているのです。

ANS.5 においがなければおいしくない

私たちは料理のおいしさを味、すなわち味覚によって捉えていると考えがちです。しかし、目に飛び込む彩り、口に含んだときに広がる香り、舌先や歯応えとして感じる食感や音。実は五感を総動員して味わっています。

試しに鼻をつまんで食べたり、飲んだりしてみると、途端にかなり単純な味に感じられます。

嗅覚が味わいに大きな影響を与えている

ことがこれで分かります。味覚は、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の五味にくられますが、においは無限にあります。さらに、咀嚼することによって酵素反応などにより口の中で新たに生まれるにおいもあります。そしてそれらを喉越しから感じるができます。それによって私たちは、より繊細にそれぞれの食べ物の風味を味わうことができるのです。

ANS.6 においの嗜好性は経験

においの感じ方に影響を与えるものは、主に三つの要因があります。1.遺伝子多型(個人個人の遺伝子の違い)、2.体調、3.経験や学習です。

遺伝子多型では、嗅覚受容体のくぼみの形が人によって少しずつ違っています。それによってある種におい物質に対して結合のしやすさが異なり、感度の差が出る場合があります。体調とはホルモン系による影響。例えば同じものでも満腹時にはあまりいいにおいに感じないとか、妊娠すると感じ方が変わるなどということが起こります。

一番大きな要因とされるのは三つ目の経験や学習による影響です。小さいときに慣れ親しんだにおいは受け入れやすいといわれ、においの記憶やどういう食文化で育ったかによってもにおいに対する嗜好性は影響を受けます。日本人にとってはどこか懐かしく、おいしさを直感させる出汁(だし)の香り。ところが、欧米人には、魚臭いと感じることも多いといえます。つまり**なじみのないにおいほど不快に感じられる傾向**にあります。

ANS.7 同じにおいでも印象が変わる

においの中にはもともと本能的に危険と感じるものがあります。硫化水素(硫黄のにおい)や食べ物腐ったときのにおいなどは本来「イヤなにおい」ですが、前者は温泉のにおいとして気持ち良さと結び付くことで受け入れられたり、後者では発酵食品が食べられていたり。つまり、**においの感じ方というのはかなり経験や記憶、情報に左右されるもの**だといえます。

汗臭さや足の裏のにおいに含まれるイソ吉草酸(きっそうさん)について、「足の裏のにおいです」と言えば多くの人が「臭い」と感じると思われますが、単に「何のにおい?」と尋ねれば「納豆やチーズのにおいかな」と答え、イヤなにおいとは思わない人もいます。においは連想するものが違えば、印象も変わる曖昧な感覚なのです。

ANS.8 いいにおいに入ってる悪臭

混合臭の中におい物質を分離し、香りを分析できるガスクロマトグラフィーという器械があります。これで、ワインの香りを分析してみると興味深いことが分かります。出てくる香りを順に追っていくと、甘いガムの香りや熟した果物、ハチミツなどいい香りが次々に現れます。ところがその他にも、馬小屋、足の裏、生ゴミなど、結構臭いにおいも含まれているのです。

実はおいしい、素晴らしい香りといわれるものは必ずしもいいにおいだけで出来上がっているわけではありません。むしろ単独ではイヤなにおいも少々混じっている。それによって逆に香りに深い奥行きが与えられていると考えられています。

□ 世界で親しまれてきたにおいのキツイ食べ物

1位 → 開拓直後のシュールストレミング(スウェーデン)
ニシンの塩漬けを缶に入れて発酵

2位 → ホンオフェ(韓国)
高級なエイの一種であるホンオを発酵させ、刺身にしたもの

3位 → エビキュアーチーズ(ニュージーランド)
3年という長期に熟成させた缶詰のチーズ

4位 → キビヤック(グリーンランド/カナダ)
アバリアス(海鳥)をアザランの腹に詰め、土に埋め発酵

5位 → 焼きたてのくさや(日本)
塩水が発酵した「くさや液」に漬けて干した干物

出典:小泉武夫著 NHKライブラリー「発酵は力なりー食と人類の知恵」NHK出版

キツイにおいも慣れればおいしい?

ANS.9 おいしく食べるほどに嗅覚は磨かれる

あの人は鼻が利くなどといいますが、その差はどこから生まれるのでしょうか。実は嗅神経細胞は、人体で生涯生まれ変わっていく唯一の細胞です。また、人によってにおいを感じる仕組みや嗅覚受容体の数に違いがあるわけではありません。従って、嗅覚のポテンシャルは誰にとっても大きな違いはないと思われます。

では、感度の差は何に起因するかというと、経験と記憶によると考えられます。人は感じたにおいを最終的に脳の前頭野で味覚や触覚、視覚などと統合し、「風味」として認識します。そうしてすでに知っているにおいは気付きやすいのです。高齢者になると神経細胞の数が8~9割に減りますが、それでもテストをするとほかの年代よりにおいの感覚が良いことがあります。それは、機能は低下しても、経験で嗅ぎ分けられるからだともいわれます。また、幼少期の食生活が貧しかったとしても、大人になってからさまざまな経験を積みば嗅覚は磨かれていきます。

経験が、においの感覚を磨くのです。

ANS.10 においで生活を豊かに

私たちはにおいがあるからこそおいしさを感じ、工夫を凝らし、食べることを楽しむ食文化を育んできました。また、草花や風のにおいに季節を感じたり、癒されたりします。つまり、においは私たち人間にとってQOL(生活の質)に密接に結び付くものなのです。

さらに言うと、おいしさを知る上で大切なのは「食材そのものの香りを知ること」。日本は風味豊かな食材に恵まれ、和食はそうした香りを大切に作る最たるものといえるでしょう。そして人は火を使うことで、さまざまな料理法を生み発展させてきました。「立ち上る香り」と「あと香」で味わう風味。人間だけが味わえる「おいしい料理」は嗅覚あってこそ、なのです。

におい

「におい」と「おいしさ」、どちらが欠けても成立しないおいしい関係。



摘み立てのフレッシュさを！ 「Italiante バジルソース」

配合をシンプルに

2019年秋にリニューアルした「Italiante バジルソース」。そのリニューアルには2013年に発足した研究開発本部の「おいしさ研究チーム」も加わりました。同チームは、おいしさに関わる成分を分析するとともに、それを“見える化”するのが役割。実際にバジルの香り成分の向上が見える化されています。そこに至る改良の方向性について、家庭用本部の大山寛介は言います。

「現行品の良さを踏襲しながら、素材そのもののフレッシュな風味をお届けする。そのためによりシンプルな仕立てに改良することが課題となりました」

商品設計や製法上で課せられた最大のミッションは、繊細なバジルの香りを際立たせること。「鮮度で言うならそのままだが一番ですが、加工食品である以上、香りを保ちつつ日持ちをさせるための工夫も必要になります」

そこでいかに原料の風味を損なわない配合を実現するか。研究開発本部の中村友美は、香りを分析して、塩分をはじめバジルの香りをマスキングする成分を低減。また、油脂成分の配合なども再考し、甘み、コクのバランスを整えるなど「試行錯誤を重ねた結果、バジルの香りがストレートに感じられるようになった」と語っています。

におい

丁寧に収穫、より短時間で処理

おいしさの秘密は製法だけではありません。原料、そしてその加工工程にもこだわりがあります。バジルは、デリケートな素材だけに、一つひと

つ手摘みした国産のみを使用しています。産地はバジル栽培に最適だといわれるイタリアのジェノバの気候に似た土地。農産者との連携を深めながら、土壌づくりや農業管理、収穫方法から、いかにダメージを少なくベースとなるバジルソースにするか。「風味、香り、彩り」を最高の状態で届けるために徹底的にこだわっています。

収穫は、香りが強く口に入れたときにざらつき感のない柔らかい「新芽のバジルの葉、2節目から下3.5cmを切ること」を厳守。収穫後、その日のうちに加工します。そのために、農場は工場から50km圏内。少し時間が経つと黒ずんだり、傷みやすいだけにどれだけ短時間で処理するかが一番のポイントです。独自開発した夾雑物(きょうざつぶつ)除去装置や殺菌のシステムなど、時間のロスをなくし素材を守る最大の努力がなされています。

高め合い、支え合う 信頼関係

栽培農家から加工会社、そしてキューピーへ。一連の取り組みはどこが欠けても成り立たない、「想い」の共有と信頼関係によって成立していると大山は語ります。「その日のうちに加工するために、最盛期には農家の方は早朝暗いうちから収穫してくれます。鮮度が落ちる前に丁寧に速やかな作業をすることで品質が守られるのです」

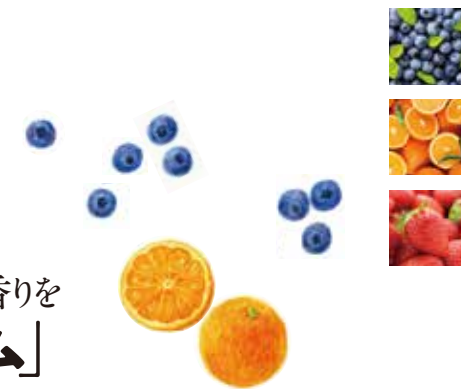
生産品質向上とトレーサビリティのために、加工会社と農家の間ではクラウドシステムも導入。納品時の品質管理から農家一軒一軒の土壌評価まで、農家の人たちは簡単にアクセスできるようになっています。よりフレッシュでよりおいしいバジルソースペースを届けるためお互いに高め合う。さらにバトンを受け、「Italiante バジルソース」は、それを最大限に生かす製法でつくられています。



キューピーグループでは「おいしさ」を届けるために、何よりも原料と製法にこだわっています。

おいしい

さわやか・フルーティーな果実の香りを 「アヲハタ 55ジャム」



「香り戻し技術」って何？

「家でジャムをつくと、フルーツのいい香りでいっぱいになりますね。香り物質は一定量なので、あれはジャムから香りが飛んで逃げているんです」、そう語るのはアヲハタの「香り戻し技術」で基礎研究を担当した三好幸恵、商品開発を担当した戸塚仁明、開発チームの二人です。

フルーツのフルーツらしさといえば、鮮やかな色、香り、フレッシュ感。そもそもジャムとは太陽の恵みであるフルーツの魅力を、いかに保存していつでも楽しめるようにするか。そのために砂糖を加えて煮詰め、ゼリー状にしたものです。ところがその過程で、加熱によって温度が上がるとともに大事な香りが損なわれてしまいます。

「特にフルーツらしい香りは最初に飛んでいってしまいます。それをどうにかジャムにしたときにも残したいと思ったのです」——そのために開発されたのが、2005年から導入されている「香り戻し技術」。「製造工程中に水分と一緒に蒸発していたフルーツの自然な香りを商品に戻す」独自の製法です。

イチゴの香りは ムズカシイ!?



香りを回収する原理は蒸留酒などの技法と一緒に。ただ、ひと口に香りを戻すと言っても、水分と一緒に飛んだものを全て、というわけにはいきません。水分を抜いて濃縮しつつ、ジャムのおいしさにつながる香りだけを戻す。どこを戻せばいいのが見極めることが必要でした。

そのためにはフルーツの香りを徹底的に調べ、抽出し、評価する基礎的な研究が必要でした。ど



れを組み合わせたらどうなるのか、実際の開発段階では何パターンも何パターンも試作、評価が繰り返されました。

「イチゴの中にはキーになる香り成分が50種以上あります。その中には青臭いとか、汗っぽいにおいとかもあるのですが、ちょっとイヤだなと思うにおいでも、それが入ることで、よりイチゴらしさを増したりします。とても微妙なバランスでできているのです」

もちろんイチゴだけではなく、それぞれのフルーツによって香り成分は違うため、香りの戻し方やバランスが異なってきます。いずれも「さわやか・フルーティー」な香りを重視し、生の果実に近い風味に仕立てています。

甘さや粘度も香りに影響する

アヲハタにはさまざまなジャムがありますが、商品によって糖度や粘度の違いもあります。香りとはまるで関係ないと思うかもしれませんが、実はそれは大違い。甘さも粘度も、香りと大いに関係があるのです。

「例えば、糖度以外は同じようにつくったとしても、甘さだけが違って感じるのではなく、違った香りに感じるのです。また、ペクチン含有量などによる粘度の違いによって香りの立ち上がり方が異なります」とは、開発本部の阿部昭寿。

海外の硬くて口に長く残るパンであればゆっくり香りが立つ甘いジャムが、ふんわり口溶けのいいパンが人気の日本では、パツと香りが立つ低糖度のジャムが好まれるのも、ちゃんと理由があるのです。

フルーツ本来の自然な色、食感、そして風味が、そのまま感じられるアヲハタ 55ジャムは、「瓶の中の果実」として進化し続けています。

1

NEW PRODUCTS

「ごま油&ガーリックドレッシング」



野菜の味を
引き立て、
食欲をそそる

ごま油は、食用植物油脂中に 11% 配合。にんにくは、“すりおろし・ソテー・ロースト”の3つのタイプを合わせ、うま味を引き立たせました。

ドレッシングの主力シリーズ「金キャップ」から、「ごま油&ガーリックドレッシング」を新発売。

ごま油の香ばしい香りに、炒めたにんにくのうま味を合わせたコク深い味わいのドレッシングです。キャベツやきゅうりなど単品野菜のシンプルなサラダから、主菜や主食になるボリューム感のあるサラダまで、幅広いメニューによく合います。

ごま油に着目した理由

近年、ごま油が持つ健康感や特有の風味への好意度が上がり、ごま油市場は伸長しています。サラダとも相性が抜群です。

2

キューピー業務用ドレッシング

「ペイザンヌサラダ ドレッシング」

フランスで親しまれている“ペイザンヌサラダ”に合わせる業務用ドレッシング「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」を新発売しました。

1996年に「シーザーサラダ ドレッシング」、2006年に「コブサラダ ドレッシング」、そして2020年は「ペイザンヌサラダ ドレッシング」の発売とメニュー提案活動により、新しい定番サラダを創出します。

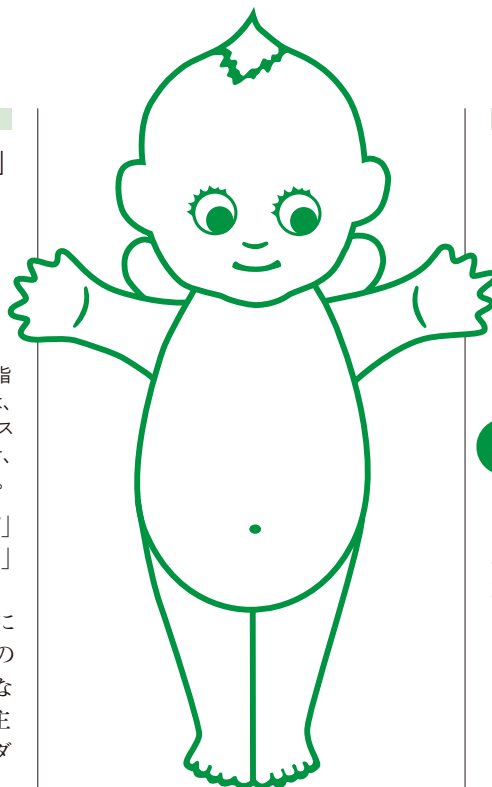
卵とハーブが織り成す
新たな味わい

「熟成卵黄」の凝縮された卵黄のコクやうま味に、卵と相性の良いタラゴンなど3種のハーブを組み合わせました。



“ペイザンヌ
サラダ”とは

直訳すると「田舎風サラダ」という意味で、フランスで古くから愛されてきた定番サラダ。卵、野菜、じゃがいも、マッシュルームなどを使用したものが多く見られます。



3

通信販売開始 機能性表示食品「ディアレ」



キューピー
グループの
通販サイト
「キューピー アラハタ
ネットショップ」
を中心に
販売中!

<http://www.blueflag.co.jp>

花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減する機能性表示食品「ディアレ」を新発売すると同時に、酢酸菌原料の供給ビジネスに着手します。「ディアレ」は酢酸菌 GK-1 と GABA を配合したサプリメント。酢酸菌 GK-1 は、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減することが報告されています。鼻の不快感の原因物質として「花粉」を表記した機能性表示食品は「ディアレ」が初めてです。

社内公募制度で商品化

「ディアレ」は、2017 年度の社内公募制度採択テーマとして開発を進めてきた案件です。同じ酢酸菌をテーマにした「よいとき」とは異なる切り口で健康に寄与する商品です。

Kewpie Startup Program

TOPICS

「アラハタ 55ジャム」シリーズ 全面リニューアル

アラハタは今年発売 50 周年を迎える低糖度ジャム「アラハタ 55ジャム」シリーズを全面リニューアル。フルーツ本来の香りが引き立ち、より食パンに合うよう「香り戻し技術」を進化させました。また、キャップのデザインを一新しました。



1

NEWS

キューピー ドレッシング スティックタイプ 再生プラスチックを採用

再生プラスチックを外装に約15%使用。石油由来原料やCO₂排出量を削減することができます。これまで、マヨネーズやドレッシングのボトルの軽量化でプラスチック量を削減するなど、環境に配慮した容器包装開発を行ってきました。今回、環境負荷をより小さくするため、使用済みPETボトルを原料とした再生プラスチック*を採用しました。

*再生プラスチック: 使用済みPETボトルを粉砕、洗浄した後、高温下で一定時間処理し、汚染物質を除去することで高品質にする方法「メカニカルリサイクル(物理的再生法)」で再生したプラスチック。



2

世界初、良品学習型の原料検査装置 AIを活用し農林水産大臣賞を受賞

第2回日本オープンイノベーション大賞(JOIP)で、AIを活用した原料検査装置が農林水産大臣賞を受賞。従来とは逆転の発想で、不良品ではなく「良品を検出する」ことに成功し、AI(ディープラーニング)を用いた良品学習型の原料検査装置を世界で初めて実現、現場に実導入した点が評価されました。

今回の受賞は、株式会社芝製作所、株式会社ブレインパッド、柳井電機工業株式会社、国立研究開発法人産業技術総合研究所との共同受賞になります。

JOIP

P.S.

広報だより

- 小学生の頃、腎臓病で数カ月入院しました。食事は毎日塩気のないものばかり。ある日、「わー、ポテトサラダだ」と喜んで口にしたサラダは非常に甘く、顔をしかめました。目と鼻で認識しているポテトサラダと似ても似つかぬ味に、脳が混乱。いまだにトラウマです(Y.T)
- いつもより早い帰り道。あっちからもこっちからも夕飯の良においがすることに気が付いて、ふと子どもの頃の記憶がよみがえる。においと記憶の関係って不思議。外で遊んで夕飯を食べに帰る夕暮れ時を思い出し、ちょっと懐かしくなりました。今度の週末は地元へ帰ろうかな。(A.U)

バックナンバーも希望の方は
ご連絡ください。