



日本化工食品(株) (東京都)

惣菜市場へ新規参入 調味料の老舗から脱皮へ



牛しぐれ

創業から50年以上の歴史を有する業務用調味料の老舗メーカーである日本化工食品(株)は、畜肉・魚介などの素材原料そのものをパウダー化する独自技術「ハイミート製法」を生かして、惣菜市場への参入を目指している。そのため社員教育の一環として、一般社団法人日本惣菜協会の「惣菜管理士」の取得に着手した。衛生管理に対する認識を改めながら、調味料業界だけにとどまらない広い視野で食品業界を見渡し、新しい形の調味料メーカーへの脱皮にチャレンジしている。

「ハイミート製法」をコアに オーダーメイド製品に対応

1960年5月の創業時は、麺のエキス調味料から事業を立ち上げたが、その後のインスタント麺ブームに乗って、創業者である小安良夫氏が開発した

日本化工食品(株) 若井宏常務取締役



ハイミート製法による粉末調味料をスープ向けに拡販していった。2009年に卵液・冷凍卵などの製造・販売を手掛けるイフジ産業(株)の傘下に入り、現在はハイミート製法をコアとし、「造粒加工」「ロースト加工(パドルドライヤー製法)」といった技術を武器に、お客のニーズに合わせたオーダーメイドの製品作りを行っている。

ハイミート製法は固形物・ペースト原料を粉末化するオリジナル製法で、例えば豚肉や鶏肉などの畜肉・エビ・イカなどの魚介類、各ペースト類を、副原料と練り合わせながら、ミンチ加工→乾燥→粉碎という工程で粉末化。従来のスプレードライ加工された粉末品とは一味違う粉末製品ができあがる。

例えば、「ソースやスープなどに使われるエビの濃縮した味や色味を表現したい」という要望があれば、ハイミート製法によりエビの頭や身を粉末化



ハイミート(生えび) 混合



ハイミート(生えび) 成型



ハイミート(生えび) 乾燥

し、特徴的なエビの粉末製品を提案できる。また、「油分の多い粗挽きソーセージをスナック菓子のシーズニングに使用したい」という声があれば、ハイミート製法で油分をそのまま粉末化してソーセージのシーズニングパウダーとして提案可能だ。

ハイミート製法の特徴は、原料ならではの味を生かすことができること。また、「エキスではないため原材料をはっきりと表示できるメリットがある。地産地消に合わせた畜産物・水産物やジビエベースの調味料も作ることができ、トピックス性のある商品が打ち出せる」(若井常務)。

「造粒加工」は、押出造粒製法と流動層造粒製法の2種類ある。この2種類を使い分けすることで、お客のニーズに適した製品を提案可能。このうち押出造粒製法については、通常のふりかけ、スー

プ、だしの顆粒の他、油脂を包括した油脂顆粒も製造している。「ロースト加工」は、加熱したパドル(羽状)に粉末・乾燥原料を絡めながら焙煎、ロースト加工する製法。複数の原料を混合して焙煎する方法と、ハイミート製法済みの原料を焙煎するケースもある。

近年、ニーズの高い商品としては、大豆の植物性タンパク(植タン)を使ったイミテーション(代替品)がある。ハイミート製法で植タンにさまざまな味付けを行い、それをワンタンなどの具材に仕上げるケースが増えている。外食向けでは、サラダのトッピング用ベーコンにも応用。また、スナック菓子の表面に付着させるシーズニングとしても使用できる。こうした高付加価値型商品は汎用性が広いと考えられ、惣菜市場にも水平展開できると見ている。「従来のフリーズドライ品に対抗できるイミテーションを作ることが可能。併せて、惣菜メーカーの製造工程をもっと簡易化できるようなアイテム作りも考えられる」(若井常務)。



造粒加工における整粒工程



ロースト加工



フライドチキンビッツ



ほたてだし顆粒



明太子顆粒

「FSSC 22000」取得へ 食品管理に対する意識向上

今や10兆円規模まで成長した惣菜市場に挑戦するには、調味料業界の古い商慣習に甘んじているだけでは生き残ってはいけないと判断。従来の「良い物だけを作っていれば売れる」という考えから脱却し、消費者目線に立ったものづくり姿勢に転換することとした。今年3月末には、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格「FSSC 22000」を取得する予定で、これを機に従業員一人一人の食品管理に対する意識向上を目指す。「まずはISOからとの声もあったが、今後の社会のイノベーションについていくには大きな変革が必要で、ショック療法としての効果を期待している」(若井常務)。

社員に「惣菜管理士」取得を課す 食品業界人としての自覚を

「FSSC 22000」の取得後は、これを維持していくことが重要になる。そのためには、食品の安全管理に対するモラルや意識などをしっかり定着させていく教育ツールが必要と考え、「惣菜管理士」の取得を社員に課すことを決めた。まずは社員5人の三級取得を目指し、以後、毎年5人ずつ増やしていく計画。社員が「惣菜管理士」になることで、食品の業界人として自覚を芽生えさせ、食品業界全体の底上げにも貢献していきたい考えだ。

惣菜市場で広い視野持ち 自社ブランド展開も

また、惣菜はさまざまな食材が複合的に成り立っている業態。「ここに従事する者も複合的な視点で視野を広く持つことが大切」(若井常務)といい、調味料メーカーとして惣菜市場においてどのような製品作りができるのか模索していく。具体的な製品としては、カット野菜のトッピングやドレッシング、カレーのルーなどが検討項目に挙がっており、今後、自社ブランドとしての展開も視野に入れている。



工場の外観

日本化工食品(株)

所在地：東京都中央区日本橋本町4丁目5番2号
田澤日本橋ビル7階

電話番号：03-6281-8871

設立：1960年5月

代表者：代表取締役社長 藤井宗徳

従業員数：36人(2018年3月現在)

事業内容：天然調味料／食料品及びふりかけ原料

原料素材の製造販売／小袋包装充填加工販売

製造拠点：千葉県市原市