

報道関係者各位

2021年 ジャパンメイド・ビューティアワード最優秀賞品の加工技術
国内初の製法で農産品の味・風味・栄養素・色素を損ねない
日本を変える技術「非加熱製法」の今と今後

株式会社グランゲート(本社:大分県大分市、代表取締役:岡庭 真一)は、従来の加工品に用いられている加熱殺菌方法と比べ、原料の品質(味・風味・栄養素・色素等)の劣化が抑えられる国内初の製法「Wコールド製法」を展開しております。弊社の現状とビジョンについて情報提供を行なってまいります。



味・風味・栄養素・色素を損ねない、「Wコールド製法」

【Wコールド製法とは】

「Wコールド製法」とは食材を加工する際に低温で絞る「コールドプレス粉碎・搾汁」技術と、超高压処理で殺菌する「高压 HPP 殺菌」技術を用いた、熱を加えずに一つのラインで完結できる加工方法のことです。

従来の食品加工では加熱による殺菌方法が用いられていますが、長らく味の品質の低下が問題視されておりました。そこでこの技術を用いることで原料の品質(味・風味・栄養素・色素等)を損なうことなく、より栄養価が高く付加価値の高い差別化商品の開発が可能になりました。

<Wコールド製法の魅力>

1. 味と風味に圧倒的な優位性

- 原料が持つ味や風味を壊すことなく加工できるため、天然の甘みや酸味をそのまま生かした商品が可能です。

2. 一貫した非加熱加工のため、ビタミン等の栄養素がほとんど壊れない

- 100%農産原料で、機能性に優れた製品の開発が可能になります。

3. 「生」でありながら、冷蔵で1ヶ月、冷凍で6ヶ月以上の保存が可能

- 長期の保存が可能。製品特性や流通環境等に応じて、冷蔵または冷凍出荷に対応します。

4. 原料からワンストップで製品化、農産原料を産地から直接受入が可能

- 原料洗浄や前処理工程があるので、産地から土がついた状態でも受入が可能です。

5. 小規模の販売や開発にも適した小ロット製造や10kgからの試作も可能

- 数十kg～数百kgからの小規模ロットでの製造が可能です。

6. 容器や包材、パッケージ制作、販売に必要なプロモーション提案も可能

- 製品特性に適した容器や箱・パッケージデザイン等の制作から、販路開拓やプロモーションなど、販売に必要なサポートもご提案します。



左から自社製品、機能性サプリメント「Colors01」、フルーツソース、海外向けコールドプレスジュース「SAKURA」

【食品衛生法上の許認可という大きな壁】

現在、国内での超高压殺菌(Wコールド製法)を施した加工品は前例がほとんどなく、特に清涼飲料水(ジュース、飲料等)の許認可は下りていないため、飲料としての販売は難しい状態です。ただし、農産加工品としてのペースト状の製品、調味料、二次加工を前提とした商品等の製品化が可能です。

【新しい活路】

これら技術の認可申請に取り組む中、商品開発の中で新しい活路を見出すことに成功しました。それが、フルーツソースとしての導入です。某有名ホテルでメロンを使用したメニューに使われているソースに弊社のWコールド製法が用いられました。また静岡県の酒造メーカー様と共同開発したスパークリングワインに使用された苺ペーストも弊社の技術を使用して開発しました。酒造メーカー様曰く、非加熱加工された苺ペーストは従来品のスパークリングとまったく違う味わいの製品になるとのこと。この成功事例を機に、様々な果物への技術対応を増やし販路を広げてまいります。



世界へジャパブランドを展開していくとビジョンを語る

代表取締役 岡庭 真一

【将来のビジョン】

縮小していく国内の市場で、日本の農業が持続的発展を行うためには、海外の需要をどれだけ増やすことができるかにかかっています。海外に挑戦するうえで知っておかなければならないのは、ブランド農産品というポジションを持っているのは日本だけ、例えば宮崎県のマンゴーひと玉5千円というものがあります。これは日本独特の文化だということ。その認識がある中で、ジャパブランドとして展開するためには「非加熱殺菌」製法はとても大事な製法です。そのために、もっとこの製法がクローズアップされないといけません。

法整備も日本こそが積極的に取り組むべき製法なのではないかという風に考えます。これは弊社の事業としてというよりも、日本の一つの産業としてこの「非加熱殺菌」製法の産業を広げて、世界へジャパブランドを展開していく。これが私の今後のビジョンです。

【展示会の出展実績と成果】

- ・ 第18回ダイエット&ビューティーフェア出展(東京ビッグサイト:令和元年9/9~11)
- ・ 第19回ダイエット&ビューティーフェア出展(東京ビッグサイト:令和2年9/15~17)
- ・ 第8回 CAFERES JAPAN 出展(パシフィコ横浜:令和2年10/5~7)
- ・ フードスタイル in FUKUOKA(マリンメッセ福岡:令和2年11/11~12)
- ・ 第4回関西農業 Week 出展(インテックス大阪:令和3年2/24~26)

※ 受賞 2021年 ジャパンメイド・ビューティーアワード最優秀賞受賞

※ 雑誌掲載: 雑誌「an・an」掲載

【会社概要】

社名: 株式会社グランゲート
代表: 代表取締役 岡庭 真一(おかにわ しんいち)
本社所在地: 大分県大分市賀来西 1-12-3 リンツガーデンウォーク内
URL: <https://www.grandgate.jp/>
設立年: 2007年6月5日
資本金: 3,000,000円

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社ビサイド 岩本 智裕

TEL:097-532-8908 (株式会社 Cont 内) / FAX:097-525-8081 / E-mail:iwamoto@cont-jp.com