

# 食系

●Food's

## トマトケチャップでヴィーガン認証取得 マーク掲載商品を発売

恒食

（株）恒食（東京都板橋区、☎03-3935-4541）は5月20日、『オーガニックヴィーガントマトケチャップ』（500g・税込540円）を発売した。自然食品やオーガニック専門店などで展開していく。

同商品はヴィーガン認証（NPO法人ベジプロジェクトジャパン）取得のトマトケチャップ。完熟した有機トマトのほか、粗糖、果実・醸造酢、香辛料を使用、有機素材100%で商品化した。有機JAS認証も取得しており、差別化提案を本格化させていく。

同社によると、「約20年の販売実績があるロングセラー商品をヴィーガン認証取得でリニューアルした。若い人たちが興味を持つきっかけにしたい」という。商品パッケージには欧文中で“ORGANIC”と表記、



「海外の人にも親しみを持って貰いたい」としている。

ヴィーガン向けではこのほか、大豆タンパク製品『タプロ80』が好調に推移している。プラントベース食品が話題となる中、同社では唐揚げやナゲットの代替素材として提案を強化。植物性の健康観を求める顧客ニーズに幅広く対応していく。

## 英国ヴィーガン協会認証マークの公式代理店、認証マーク取得サポートを開始

ヴィーガン コンサルティング ジャパン（東京都渋谷区、☎03-5464-5513）は、『英国ヴィーガン協会認証マーク』の公式代理店として、マーク取得に向けた企業へのサポートを、5月1日より開始した。同団体は『英国ヴィーガン協会認証マーク』の公式代理店として、問い合わせ対応および認証マーク申請のプロセスにおけるサポートや、本国とのやり取りにおいての英語のサポートを行う。

英国ヴィーガン協会は1944年に設立された、世界初のヴィーガン協会。「Vegan（ヴィーガン）」という言葉は、同協会より提案されたもの。ヴィーガン認証としては現在、79ヵ国以上において6万アイテム以上の商品が登録されており、米国をはじめ世界的にも認知度が高い。近年で

は、アジア圏で多く取得されており、韓国においては、飲料、食料、コスメ、陶器、什器など幅広く認証マークの導入が進んでいる。

ヴィーガン コンサルティング ジャパンによると、「ヴィーガンとは、動物を搾取しないことをベースとした、エシカルなライフスタイル。認証済みのヴィーガン製品への需要が世界中で高まっている。一方で日本では、ヴィーガンの意味や、消費者がヴィーガン製品を選ぶ理由についてほとんど認識されておらず、ヴィーガンやプラントベースという言葉は、マーケティング用語として使われているのが現状。ヴィーガンとは何なのかを理解することで、世界中のヴィーガン市場に参入することができる」としている。

## 「低フォドマップ」コンセプトのレトルトカレー発売 永和ホールディングス

永和ホールディングス(株)（東京都千代田区、☎03-5213-4061）は、「低フォドマップ」にフォーカスした食品ブランド『Fodyou（フォーユー）』を立ち上げ、第一弾商品となるレトルトカレーを開発。日本国内では初となるFODMAP Friendly認証を取得し、クラウドファンディングサービスの『マクアケ』で、6月26日まで先行発売を行う。



一ケツでも手に入るようになっているという。

FODMAP（フォドマップ）とは、小腸で吸収されにくく大腸で発酵し易い糖質の総称で、Fermentable（発酵性の）、Oligosaccharides（オリゴ糖）、Disaccharides（二糖類）、Monosaccharides（単糖類）、AND Polyols（糖アルコール）の頭文字を取った造語。フォドマップの考えを基に摂取する食品を制限し控える食事法は「低フォドマップ食事法」と呼ばれ、近年グルテンフリーなどと並び、欧米や豪州で脚光を浴びている。

今回永和ホールディングスが取得したFODMAP Friendlyは、豪認証団体が運営するもの。海外では同認証を受けた調味料や調味ソース、簡便調理食品が増えており、通販だけでなく都市部のスーパーマ

開発を手掛けた同社の池田大輔氏は、「当社は2008年に乳酸菌事業をスタートさせ、ヨーグルト製造用のスターターやサプリメント用のプロバイオティクスの輸入販売を通して10年以上、人々のお腹と向き合ってきた。その中で、低フォドマップ食事法をされている方々や、低フォドマップの簡便調理食品を切望されている人々の声に触れ、Fodyouブランドを立ち上げた」と説明。今回開発したレトルトカレーについては、「まずは年間1万食を目標に拡販活動を行っていく」とし、今後「低フォドマップの調味料・調味ソースも開発していきたい」としている。

## 昆虫食のグリラス コンビニ展開スタート

昆虫食のリーディングカンパニーである(株)グリラス（徳島県鳴門市、☎088-363-6307）は5月26日、国産食用コオロギを使用した食品ブランド「C. TRIA（シートリア）」から、初となる小売店向け商品『C. TRIA プロテインバー/ビターチョコ（1本・税込240円）』『C. TRIA クッキー（大判）/ココア（1枚・税込198円）』を発表した。

同商品は、小売店での商品展開に向けた低価格化と食味の改善を行ったもの。6月

2日より東京都23区内のコンビニエンスストア「ファミマ!!」15店舗で販売を開始している。

販売スタート前日には、グリラス代表取締役CEOの渡邊崇人氏と、C. TRIA ブランドマネージャーの西郷琢也氏により、設立から1年に渡るブランドの歩みと、今後1年間での「ブランド商品計10万食の提供」および「47都道府県への販路拡大」といった達成目標の発表が行われた。

**リニューアル 発売**

# 375種類の植物醗酵エキス末

375種類の植物をタルで3年以上、発酵・熟成させたのち、国内工場でエキス末化しました。国産素材のみを使用。錠剤、ハードカプセル、顆粒など様々な製品に配合することができます。詠唱成分分析済み。残留農薬や重金属は、一切含まれていません。

- 安心の国内製造
- 375種類の国産素材
- リーズナブルな価格

原料提供/OEMご相談下さい

**補完医療製薬株式会社**  
 Email:office@hokaniry.com URL:https://hokaniry.com/  
 〒577-0065 大阪府東大阪市高井田中3丁目1番10号  
 TEL:06-6782-1001 / FAX:06-6782-1002

**北海道産 素材 (国産)**

## 栽培受託と乾燥加工受託で健康食品づくりをお手伝いします!

### 栽培受託

広い大地、おいしい空気で、元気な野菜を育てます!  
 原料のおいしさや、安心・安全を考え、農産原料の安定的な供給を行っています。  
 試験栽培の御依頼も随時お待ちしております。

**収穫と栽培と実績**

面積 自社保有圃場 100ha 契約栽培圃場 50ha

加工用トマト 道内収穫量 No.1

2017年 600t  
 2018年 1000t  
 2019年 1400t  
 2020年 2000t

2015年より大規模栽培をスタート

2020年より大規模栽培をスタート

ほうれん草 80t  
 プロッコリー 100t  
 南瓜 300t  
 大根 1000t  
 ケール  
 カブ  
 トマト  
 赤ピーズ

大手飲料メーカー実績あり

### 加工技術

隣接する食品乾燥工場で、連続的に短時間で、高品質な乾燥品を生産できます。  
 詳しくは、ご連絡ください

**エア・ウォーターグループ** 〒066-0007 北海道千歳市中央 1114-13  
**AW ファーム千歳株式会社** TEL/0123-20-2161 FAX/0123-20-2164