

事業者向け資料

あおもり ヘルシーライフフード

令和3年度 モデル商品開発事例集
〔機能性表示食品&りんご編〕

人生100年時代、
健康ニーズの高まりをビジネスチャンスに!

あおもり ヘルシーライフフード

令和3年度 モデル商品開発事例集
〔機能性表示食品&りんご編〕

機能性
表示食品



あおもり ヘルシーライフフード

人生100年時代、健康ニーズの高まりをビジネスチャンスに!

県では、人生100年時代と言われる中、消費者の健康志向の高まりをビジネスチャンスと捉え、県産食材を使った健康志向の商品「あおもりヘルシーライフフード」の開発に取り組む県内企業を支援しています。

今年度からは特に、機能性表示食品の開発支援に力を入れることとし、募集して選ばれた3社がアドバイザーによるアドバイスを受け、機能性表示食品の開発を進めました。

このうち、株式会社ディメールと有限会社柏崎青果の商品が、令和4年1月に機能性表示食品として消費者庁に届出が受理され、ディメールの「切れてる!お刺身しめさば」は、しめさばでは日本初の機能性表示食品となりました。

また、柏崎青果の「赤菊芋チップ」は、県が機能性表示食品の開発を推進する目的で県内企業へ提供している「イヌリン」の研究レビューを活用し、開発が進められました。

株式会社マルヌシでは、しめさばで消費者庁に機能性表示食品の届出を完了し、令和4年3月現在審査中となっております。

さらに今年度は、りんごをテーマに健康志向食品の開発に取り組むモデル企業を2社選定し、有限会社松栄堂はブッセに、弘果総合研究開発株式会社はりんごジュースに食物繊維を追加し、健康志向の商品を開発しました。

こうした健康志向食品の開発やブラッシュアップは、県内企業の皆様にも取り入れやすいモデル事例となっております。

本県は、全国有数の食料供給県であり、健康づくりにつながる食材も豊富にあるという強みを持っています。健康志向食品を開発しやすい環境と言えるでしょう。

本誌では、モデル商品完成までの道のりを掲載しています。ぜひ県内企業の皆様にご覧いただき、機能性表示食品や栄養機能食品といった健康志向の食品開発に取り組むきっかけになれば幸いです。

アドバイザーからのメッセージ

商品開発総合アドバイザー



ケイ・シグナル代表
(公財)21あおもり産業総合センター
加藤 哲也 (かとう てつや)

令和3年度の事業では、モデル企業として青森県内の3社が機能性表示食品の開発、2社がりんごを使った健康志向食品の開発に取り組みました。

現在の食品市場には健康をうたった商品があふれています。〇〇配合、〇〇オフなどがパッケージに表示され、お土産品やお酒でさえ健康志向の商品が定着してきました。消費者は「からだに良い?悪い?」を頭の片隅に置きながら買い物をするのが当たり前になっています。

機能性表示食品の開発は、そのしくみやかかる費用が中小事業者でも取り組めるようなものになってきており、大企業発ばかりでなく全国各地から地域発の新商品が生まれています。青森県の農林水産物ではりんご、サバ、キクイモなどを活用して機能性表示を目指すことが出来まし、食物繊維やGABA、乳酸菌など市販の機能性素材をプラスした商品設計も可能になりました。

りんごは、昔から「1日1個のりんごは医者を選ばない」と言われているように元来、健康的なイメージを持っています。健康食品という土壌では非常に優位なベースとなります。プロシアニジンのような機能性成分を活かすこともできるほか、濃縮果汁を使って砂糖を使用しない商品の設計もできます。他素材の味を邪魔することなく健康的なイメージが付加できる。主役も張れるし、わき役もこなす。美容食やペット食とも相性が良い。こんな素材はなかなかありません。りんごを真ん中において考えてみると、新商品開発はもちろん、既存商品を改良したり、デザインを見直したり、健康切り口でいろいろなアプローチができるのではないのでしょうか。

これまでの3年間、本事業では10品以上のモデル商品が誕生しました。ぜひこれらモデル商品を参考にいただき、新商品の開発に取り組む事業者が続くことを期待します。

商品開発・機能性表示食品アドバイザー



株式会社薬事法マーケティング事務所
代表取締役
渡邊 憲和 (わたなべ のりかず)

青森県の健康志向食品の開発・販売支援の一環として、モデル企業の機能性表示食品の届出支援に取り組み始め、昨年度は南部桑研のモデル商品である桑茶製品が、機能性表示食品として無事に受理されました。

さらに今年度は、取り組まれる企業が3社に増え、そのうちディメールのしめさば製品と柏崎青果の菊芋製品は短期間で届出受理されるという素晴らしい成果を挙げています。このような良好な結果は、「機能性表示食品の届出は難しい」というネガティブなイメージの払拭に繋がっていくのではと期待しています。

また、今年度のディメールの製品は、日本初のしめさばでの機能性表示食品として、新規性も兼ね備えていることは他製品との差別化に繋がる付加価値であり、桑茶や菊芋製品も青森県の特産品であり、このような製品がいくつも世に出ることで、青森県産品を使った機能性表示食品が、県内ならびに日本全国に浸透するきっかけになるのではないのでしょうか。

いずれの事業者も、機能性表示食品に初めて着手されるため、届出に対する不安を持ちつつ開発を進められたと思います。ですが、一つ一つステップを踏んで準備を進める中で、制度について理解されていき、届出に取り組んでからわずか半年程度で機能性表示食品として受理される、という結果に至っております。

また、機能性表示食品は多額の開発費用がかかると考えている方も多いと思いますが、今回の事例ではコストを極力かけずに届出されており、これから取り組む皆様にとって参考となる先例になるのではと考えます。

機能性表示食品は難しい、わからない、という場合も、県のサポート等をうまく活かしていただくことで、よりスムーズな届出受理ができ、ひいては青森県の食品産業の活性化や消費者の健康へと繋がるものと思っています。



自社のしめさばの強みを生かし機能性表示食品にブラッシュアップした木村興代表取締役社長(右)、小軽米道善営業本部長(左)

会社概要



企業名：株式会社 ティメール
所在地：〒031-0071
青森県八戸市沼館1-10-46
Tel 0178-71-2288
Fax 0178-45-4902

代表者：木村 興
創立年：2005年
従業員数：100人
資本金：6,550万円
【主な事業内容】
水産加工品製造業(しめさば、棒寿司)



菊芋界をリードする柏崎進一代表取締役(左)と、届出書類の作成を担当した総務部の高橋早恵子さん(右)

会社概要



企業名：有限会社 柏崎青果
所在地：〒039-2116
青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1
Tel 0178-56-5030
Fax 0178-56-5432

代表者：柏崎 進一
創立年：1991年
従業員数：90人
資本金：6,000万円
【主な事業内容】
農業及び青果物の加工販売



既存の人気商品を機能性表示食品に

切れてる!お刺身しめさば
【株式会社 ティメール(八戸市)】

機能性表示食品
(DHA・EPA)
中性脂肪を低下させる

地元八戸市のブランド鯖「八戸前沖さば」を主原料とした、しめさば、燻製などを製造販売している(株)ティメール。「健康への意識の高まりとともに食品に求められるハードルも上がっている」と感じていた中で、「鯖とお酢を使用しているしめさばは、健康を訴求する商品として最適」であると考え、機能性表示食品としての販売を目指すことになりました。

旨さ、手軽さにプラスワン

現行商品を機能性表示食品としてそのまま販売できるのか「多少の不安はあった」そうですが、分析した鯖のDHA・EPA含有量は基準値をクリア。DHA・EPAの「中性脂肪を低下させる」機能を表示し、「健康に配慮した商品」であることを前面に出すパッケージデザインに一新しました。

同社の「切れてる!しめさばシリーズ」の顔と



既存のパッケージ(上)にどのように機能性を謳うかをアドバイス

して販売される本商品。切った状態でバックされているので、手間をかけずに食卓に並べられるのも魅力の一つ。お刺身以外にも、野菜と一緒にマリネにしたり、ちらしや手巻き寿司に活用したりと重宝する一品です。



機能性表示食品の届出に向けて会議を進める間取締役(右)

的確なアドバイスで終始順調に

これまで取り扱ってきたからこそわかる鯖の栄養価。そのポテンシャルを信じてスタートしたこの取組は、初めての経験ゆえに「最初は戸惑うこともあった」としながらも、各フェーズにおいて「その都度ご指示をいただけたのでスムーズに進めることができた」と言います。これからも加工品の強みである「安定的な販売」で、消費者の健康の維持及び増進に貢献していきます。

※機能性表示食品:P.10参照

商品完成への道のり

- 2021
 - 6月 本事業のモデル企業として応募し採択される
 - 7月 第1回会議
 - ・青森県産業技術センター食品総合研究所での鯖のDHA・EPA含有量を分析した結果を報告
 - ・商品化の方向性を共有
 - ・届出書類の作成開始
 - ・青森県薬剤師会 食と水の検査センターへ成分の分析依頼
 - 8月 パッケージの作成に着手
 - 9月 第2回会議
 - ・機能成分の割合を決定
 - ・パッケージ文言等の調整
 - ・農研機構にDHA・EPAの研究レビュー使用申請
 - 10月 第3回会議(企業訪問)
 - ・工場見学
 - ・パッケージの最終調整
 - 11月 パッケージデザイン完成
消費者庁へ届出完了
 - 12月 第4回会議
 - ・2月の発表に向けて詳細確認
- 2022
 - 1月 下旬 機能性表示食品 届出受理
 - 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

「しめさば」には今回、国内初の機能性表示に至った「DHA・EPA」ばかりでなく、良質な「魚肉たんぱく質」、調味液に使う「酢」の3つの注目の健康成分が揃います。「八戸前沖さば」の地域ブランド化の取り組みにもプラスの効果が期待されます。(加藤代表)

菊芋をさらに手軽に! 漬物以外の用途を模索



赤菊芋チップ
【有限会社 柏崎青果(おいらせ町)】

(有)柏崎青果ではここ数年、菊芋栽培に取り組んできました。血糖値の上昇をおだやかにすると言われている水溶性食物繊維「イヌリン(総フラクタン)」が多く含まれている菊芋ですが、そのまま貯蔵しておくことができないため漬物に加工されることがほとんどでした。青森県において、健康的な食生活のためにイヌリンを含む菊芋を「いつでも手軽に食べられる商品に」と動き出したのが、今回のプロジェクト、長期保存が可能となる「乾燥チップ」の開発です。

栄養価そのままの赤菊芋乾燥チップ

白菊芋に比べ赤菊芋に含まれる「イヌリン」の数値が高いことがわかり、品種を一本化。栄養価を損ねない乾燥技術を習得し、スライスする厚さにこだわって素材をそのまま乾燥させました。乾燥させた事で甘みも増し、おやつにしてもよしおつまみにしてもよし!



赤菊芋の栄養価の高さに注目した

の商品に。また荒く砕いてサラダのトッピングに使ったり、みそ汁や鍋に入れたりアレンジできるのが嬉しいところ。イヌリンの分析結果から1日3g程度の摂取で血糖値の上昇を抑える機能を表示する商品設計ができたので、さまざまなシーンで手軽に活用できる一品になりました。



スライスの厚さにこだわりパリパリとした食感の「赤菊芋チップ」

青森県は健康につながる食材の宝庫

同社ではすでに「おいらせ黒にんにく」を機能性表示食品として販売しています。「青森県にはまだまだたくさんの食材・素材があり、体に良いと言われる商品の開発が可能」として、これから同じ取組を検討している方に向けて、「専門家からのアドバイスもあり、商品開発の手助けをしてもらえることはとても心強いと思う。青森県民が健康的に寿命を延ばせるように一緒に取り組みましょう」とメッセージをいただきました。

※機能性表示食品:P.10参照

商品完成への道のり

- 2021
 - 2月 青森県産業技術センター農産物加工研究所へ相談
 - ・生産品の赤菊芋・菊芋の成分分析(種類や収穫時期による違い等)
 - ・皮付きでスライス加工するため土壌菌の問題について検討
 - ・加工温度やスライスの厚さなど検討
 - 6月 本事業のモデル企業として応募し採択される
 - 7月 第1回会議
 - ・機能性表示食品の届出書類について説明
 - ・商品ラベルデザインの打合せ
 - 上旬 機能性成分「イヌリン」の分析依頼
 - 8月 上旬 成分分析結果を踏まえた1日の摂取目安量の検討
県にイヌリンの研究レビュー使用申請
パッケージ包材の検討、商品ラベルデザインの修正など
 - 9月 第2回会議
 - ・成分分析結果を踏まえた1日の摂取目安量決定と商品の内容量決定
 - ・届出書類の内容確認
 - 10月 第3回会議(企業訪問)
 - ・栄養成分表示の数値確認と訂正箇所の確認
 - ・自社農場の赤菊芋の掘り取り状況視察
 - 11月 赤菊芋チップの本製造
各種届出書類の最終確認、パッケージデザイン完成
 - 12月 第4回会議
 - ・届出書類の最終確認と新商品発表会についての打合せ
 - ・上旬 消費者庁へ届出完了
- 2022
 - 1月 下旬 機能性表示食品 届出受理
 - 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

注目の健康素材、青森県産「赤菊芋」。イヌリンの含有量や1日の推奨摂取量など、科学的データに基づいた商品設計を行って機能性表示に至りました。チップは通年で日常の食に気軽に取り入れられる定番として使いやすそうです。(加藤代表)



自社のしめさばの二つの機能に着目し、魚の消費拡大を目指す坂本和広営業課長

健康にいい魚のイメージを 確たるものに

しめさばW(ダブル)
【株式会社 マルヌシ(八戸市)】

“魚にはDHAが含まれているから体に良いはず…”。魚に対してなんとなくそんな印象を持っている方が多いのではないのでしょうか。日本有数の水揚げを誇る八戸港のすぐそばで鮮魚や冷凍魚、加工品を取り扱っている(株)マルヌシでは、その“なんとなく”を分析し、数値化しました。DHA・EPAの「中性脂肪を低下させる」機能と、DHAの「記憶力を維持する」機能の二種類をパッケージに記載することで、「より魚が健康に良いと認知してもらい魚の消費を増やしたい」と本事業に参画することになりました。

機能がプラスされた 「しめさば」

海水温が低くなるほど脂ののる鯖。「しめさばW(ダブル)」は、11月～12月に太平洋沖(青森県・岩手県・宮城県・千葉県)で漁獲された、魚体が500g以上の鯖を使用しています。そのままお刺身で食べるのもよし!海鮮サ



原料となる鯖は日本全国から厳選したものを使用

ラダやちらし寿司などにアレンジしてもよし! 冷蔵庫にストックしておきたい一品です。



製造の一部は手作業で行っている

方針転換でも 納得の出来栄え

「当初は八戸産の鯖にこだわっていたものの不漁により断念。やむなく国産の原料を使うことに」と途中で路線変更を余儀なくされた同社。また、鯖は時期や漁獲場所、魚体のサイズによって栄養成分が異なる為、様々なパターンの原料で検証が必要になるなど一筋縄ではいかなかったものの、検証結果に基づいた専用の原料を確保して商品化に漕ぎ着けました。「商品名とパッケージデザインに時間がかかりましたが、商品の美味しさを損なわず機能がきちんと伝わるようなデザインに仕上がりました」と、満足の結果となりました。

※機能性表示食品:P.10参照

機能性表示食品*
にチャレンジ
(R4.1に消費者庁へ届出)

会社概要

株式会社 マルヌシ
新鮮な海の幸を八戸から全国、そして世界へ。

企業名:株式会社 マルヌシ
所在地:〒031-0821
青森県八戸市白銀2-5-1
Tel 0178-33-1571
Fax 0178-34-6305

代表者:地主 裕太
創立年:1952年
従業員数:93人
資本金:8,000万円

【主な事業内容】
水産加工品製造業(しめさば、鯖の缶詰)

商品完成への道のり

2021

- 6月 本事業のモデル企業として応募し採択される
- 7月 第1回会議
・商品企画 既存のしめさばにDHA・EPAの機能性を表示することで検討
・中旬 青森県産業技術センター食品総合研究所に栄養成分の分析方法や成分について相談
- 8月 しめさば3検体のDHA・EPA試験分析
パッケージデザイン1回目会議
パッケージデザイン2回目会議
- 9月 第2回会議
・他社商品を調査し鯖のDHA単体の機能性表示食品を見つけ、自社のしめさばにも当てはまらないか議題に上がり、DHA・EPAの機能性のほかにDHAの機能性も入れて2つの機能性を表示することをアドバイザーに相談
・しめさば2検体の栄養成分試験分析
・しめさば1検体のDHA・EPA試験分析
・パッケージデザイン3回目会議
・下旬 農研機構にDHA・EPAの研究レビュー使用申請
- 10月 第3回会議(企業訪問)
・2つの機能性を表示することで決定
・パッケージデザイン4回目会議
- 12月 第4回会議
・原料手配の問題発生、社内調整
・パッケージデザイン5回目会議
・パッケージデザイン6回目会議

2022

- 1月 パッケージデザイン完成
消費者庁へ届出完了
- 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

鯖原料は天然素材のため、「DHA・EPA」の含有量を保証するための原料調達方法や規格づくりが商品開発、事業化のポイントとなりました。定番商品に健康・機能性の価値が付加され、サバ缶に並ぶ市場の拡大が期待されます。(加藤代表)



美味しいだけじゃない! 健康に配慮した新スイーツ

りんごりんごブッセ
【有限会社 松栄堂(青森市)】

(有)松栄堂ではこれまでも地産地消の観点から、青森で生産された素材を使ったお菓子づくりに取り組んできました。健康志向の波はスイーツ業界にも及んでいます。カロリーや糖質が高いものを敬遠する人もいる中で、「お菓子を食べることに罪悪感を感じてる方へ、おいしく楽しく食べてもらいたい」と、りんごを使った健康志向食品の開発が始まりました。

**食感と風味にこだわった、
やわらかブッセ**

現代人に不足しがちな食物繊維を配合した「りんごりんごブッセ」は、食品表示基準に基づき、「食物繊維たっぷり」といった栄養強調表示をパッケージに取り入れ、美味しさと健康への配慮を両立した商品となりました。口どけの良い生地と県産「ふじ」を使ったりんご餡のバランスが抜群で、コーヒー・紅茶・日本茶といった様々な飲み物とも相性が良い一品です。ブッセ生地の表面に押されたかわ

いらしいりんごの焼き印にも癒されます。りんごの美味しさからしっかりと青森を感じられるので、お土産や贈答品としても喜ばれること間違いなし。

試食をしながら商品完成に向けてアドバイス

**食物繊維以外の
機能性にも注目**

これまで水溶性食物繊維イソマルトデキストリンを使った菓子商品は登録されておらず、菓子製造業者としては初の試みとなった今回の取組。「ブッセのふわふわ感の創出と餡に配合するイソマルトデキストリンの量、甘さのバランスに苦労した」と言うものの、老舗ならではの経験と技術で新たな境地を見出しました。今後は、「イソマルトデキストリンの効果に注目し、機能性表示食品の開発にもチャレンジしたい」と抱負を語っていただきました。

ふわふわの生地にりんごの焼き印がポイント

※栄養強調表示:P10参照

会社概要

菓子匠 松栄堂

企業名:有限会社 松栄堂
所在地:〒030-0903
青森県青森市栄町1-5-4
Tel 017-743-1863
Fax 017-742-2420

代表者:畑中和紀
創立年:1987年
従業員数:15人
資本金:700万円

【主な事業内容】
菓子製造販売

商品完成への道のり

2021

- 6月 本事業のモデル企業として応募し採択される
- 7月 第1回会議
・イソマルトデキストリンを使用した食物繊維入りのお菓子の構想があり、商品の方向性をアドバイスしてもら
- 8月 ・お菓子業界のトレンド等を踏まえ、2案のうち1案に絞る
・ブッセの原案ができあがり商品開発に着手
- 9月 第2回会議
・アドバイザーの試食を経てりんごりんごブッセを開発することに決定
- 10月 第3回会議(企業訪問)
・りんごりんごブッセの製造工程を見学
- 11月 ・餡の分量等を見直し「食物繊維たっぷり」と表示するために十分な量を決定するべく試作を重ねる
・日本食品分析センターに分析依頼
- 12月 第4回会議
・パッケージデザイン制作、最終確認

2022

- 1月 上旬 県及び保健所に表示の確認依頼
下旬 パッケージ発注
- 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

お菓子やお土産の分野でも、商品裏面の「栄養成分表示」に記されるカロリー、糖質、食物繊維等の数値を見ながら購買を決める消費者が多くなりました。注目の「水溶性食物繊維」の活用、県内のお菓子分野の先駆者として期待しています。(加藤代表)



通常のりんごジュースでは失われてしまう食物繊維をプラスし、より健康志向の食品にブラッシュアップした葛西憲之代表取締役社長(中央)、吉崎尚文部長代理(右)、青田良仁課長代理(左)



搾汁で減少する食物繊維を補う新商品

アップルジンジャー ファイバー+ (プラス)
【弘果総合研究開発株式会社(弘前市)】

100%ストレートの果汁・野菜ジュース等は製造過程で食物繊維(搾りかす)が取り除かれ、主な栄養分は炭水化物(糖質)。弘果総合研究開発(株)は、コロナ禍の巣ごもり需要で「高たんぱく低糖質商品がトレンドとなり、より健康志向食品の需要が全世代を通して増している」という考察のもと、既存の100%果汁商品に食物繊維を加えることで現代のニーズに対応できる商品になると考え、ブラッシュアップに着手することにしました。

食物繊維たっぷり! 現代人にぴったり! 味わいすっきり!

今回誕生した商品は、青森県産りんご100%ストレート果汁に、高知県産の生姜をブレンドしたすっきりとした味わいと爽やかな辛みが特徴のミックスジュース、「アップルジンジャー ファイバー+」。水、砂糖、香料を一切



食物繊維の配合量にもこだわり試作を重ねた

栄養
強調表示
(食物繊維)

加えず、100mlあたり3gの食物繊維を配合しました。不足しがちと言われている食物繊維がたっぷり摂れる、普段の生活に取り入れた現代人にぴったりのジュースです。夏は冷やして冬はホットで、またすっきりとした味わいは焼酎や日本酒との相性も抜群。子どもから大人まで喜んでいただける商品です。



栄養強調表示の基準をクリアするためにアドバイス

精通したアドバイザーが必須

飲用の食品(液状)で「食物繊維たっぷり」という表示が可能になる「100mlあたり3g」の配合を目指し食物繊維の選定や分析を行い商品開発を進めてきた中で、「食品表示法に基づく栄養成分表示等、予想以上に決まりごとが多く苦労した」そうで、「専門家がいたから達成することができた。そうでなければ途中で諦めていたかもしれません」と、最後に本事業活用の意義を語っていただきました。

※栄養強調表示:P10参照

会社概要

弘果総合研究開発(株)
Hiroka R&D Inc.

企業名:弘果総合研究開発株式会社
所在地:〒036-8601
青森県弘前市末広1-2-1
Tel 0172-29-4184
Fax 0172-28-8884

代表者:葛西 憲之
創立年:2004年
従業員数:16人
資本金:5,000万円

【主な事業内容】
・農産物に関する新商品開発
・農産物のトレーサビリティ事業
・農産物の生産・加工・流通・販売並びにそれらに関するコンサルタント業

商品完成への道のり

2021

- 6月 本事業のモデル企業として応募し採択される
- 7月 第1回会議
・商品の方向性、食物繊維の選定、スケジュールの確認
・必要な原料の準備
・試作品作成の準備

- 8月 試作打合せ、ラベルデザイン作成のためのデザイナー選定
・試作品完成

- 9月 第2回会議
・既存商品との差別化、名称、販売形態、食物繊維表示等の検討
・販売打合せ、名称決定、ラベルデザイン選定

- 10月 第3回会議(企業訪問)
・商品委託製造、完成
・裏面のラベル、表示等について検討
・表面ラベルデザイン完成

- 11月 商品の栄養成分分析
・食物繊維量分析

- 12月 第4回会議
・裏面のラベル、完成までのスケジュール確認
・成分分析完了
・裏面ラベル表示等関係機関確認

2022

- 1月 販促物の作成、ラベル等最終確認
- 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

同社の人気商品「アップルジンジャー」に市販の機能性素材「水溶性食物繊維」をプラス。りんごや生姜の健康イメージとの相乗効果が期待されます。法規制に則った食品表示方法のノウハウは次の商品開発に活かされるでしょう。(加藤代表)

令和3年度 開発モデル商品紹介



機能性表示食品
(DHA・EPA)
中性脂肪を低下させる

【ディメール】 切れてる! お刺身しめさば



切った状態でパックされているのですぐにお召し上がりいただけます。お刺身以外にも、野菜とマリネしたり手巻き寿司に活用したり自由にアレンジできます。「DHA・EPAが豊富な鯖とお酢を使用しているしめさばは健康を訴求する商品として最適」であると考え、しめさばとして日本で初めて機能性表示食品の届出が受理されました。



栄養強調表示
食物繊維たっぷり

【松栄堂】 りんごりんごブッセ



青森県産りんごを餡にたっぷり使用したフワフワ食感のブッセ。かわいらしいりんごの焼き印がポイントです。1個あたり食物繊維6g配合。お菓子を食べることに罪悪感がある方にもおいしく食べてもらいたいという思いから作られました。自分へのご褒美に、お土産や贈答品にもぴったりの、心もからだも満たされるスイーツです。



機能性表示食品
(イヌリン)
食後の血糖値上昇を抑制

【柏崎青果】 赤菊芋チップ



菊芋の中でも特に赤菊芋はイヌリンが豊富に含まれています。スライスの厚さにこだわり、油を使用せず乾燥させることによりパリパリとした食感に仕上げました。そのまま食べるのはもちろん、サラダのトッピングにも合います。汁物に入れると菊芋特有のシャキシャキ感が戻り、食感の違いも楽しめます。



栄養強調表示
食物繊維たっぷり

【弘果総合研究開発】 アップルジンジャー ファイバー+ (プラス)

青森県産りんごストレート果汁に高知県産生姜をブレンドしたジュース。りんご本来の甘さに、ピリッとした生姜がアクセントになっています。水、砂糖、香料不使用。果汁ジュースの製造過程で失われてしまう食物繊維が、100mlあたり3g配合されています。夏は冷やしてすっきりと、冬はホットで、一年中お楽しみいただけます。



【マルヌシ】 しめさばW(ダブル)



「魚が健康に良いと認知してもらい、魚の消費を増やしたい」という思いのもと、機能性表示食品にチャレンジしました。商品名の「W(ダブル)」はDHA・EPAの2つの機能性を意味します。そのままはもちろん、炙りや海鮮サラダなどバリエーション豊かに活用できるため、冷蔵庫にストックしておきたい一品です。

※令和4年1月消費者庁に届出



令和元年度 開発商品



栄養機能食品
(ビタミンC)

【村井青果】
菊れもんTEA

南部町産伝統菊 阿房宮をそのままパウダーにしました。菊のほのかな香りとレモンの爽やかさが特徴の、鮮やかな黄色が美しいお茶です。ノンカフェインなので、お湯に溶かしてリラックスタイムにどうぞ!



栄養強調表示
(減塩)

【空飛ぶごぼうPROJECT】
Goboco うす塩味

県産ごぼうをノンフライ製法でカリカリに仕上げたごぼうスナック「Goboco」に、うす塩味が新登場! ごぼう本来の甘みが引き立つ仕上げで、お子様からお年寄りまで安心して食べられます。



令和元～2年度 開発商品



機能性表示食品
インマルトデキストリン(食物繊維)

【ヤマモト食品】
味よしプラス

ロングセラーヒット商品「味よし」が「機能性表示食品」になりました。県産大根に数の子、昆布、すめなどがたっぷり入っています。そのまま食べても、ごはんのお供にもぴったりの一品です。



令和2年度 開発商品



栄養機能食品
(ビタミンC)

【三栄流通】
りんご玄米茶

青森県産の玄米とりんごを使用したお茶。玄米は弱火でじっくり丁寧に中炒り、深炒りしてブレンド。りんごは糖度の高いものを使用。玄米の香ばしさとりんごのほのかな甘みと酸味が効いたやさしい味わいのお茶です。ノンカフェインなので時間を気にせず、そしてお子様もお飲みいただけます。



糖質配慮食品*
(糖質7.0g)

【大竹菓子舗】
あおもりロシェ

「ロシェ」とは岩をあらわすフランス語で、素材をチョコレートでつなぎゴツゴツ感を出したお菓子です。「あおもりロシェ」は青森県産の黒豆、玄米、りんごを使用し、素材が持つ食感を活かした仕上げ。1袋(4個)あたり、たんぱく質4.7g、糖質7.0g、カロリー94kcalの糖質に配慮したお菓子です。



令和2～3年度 開発商品



機能性表示食品
(GABA)

【南部桑研】
美味桑茶(うまそうちゃ)

農業や化学肥料を使用せず、丁寧に自家栽培された桑葉を使用したお茶。クセのない味で飲みやすく、どんなシーンにもよく合います。パウダー状なのでお湯や水にサッと入れて手軽にお飲みいただけます。桑に含まれるGABAに、さらにGABA粉末を加えることで、GABA入りの桑茶として初めて機能性表示食品の届出が受理されました。



機能性表示食品・栄養機能食品・栄養強調表示

【機能性表示食品】

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、特定の保健の目的が期待できる(健康の維持及び増進に役立つ)という、食品の機能性が表示されています。販売前に、安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届出されたものですが、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

○消費者庁(機能性表示食品について)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/



【栄養機能食品】

1日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。既に科学的根拠が確認された栄養成分が、定められた上・下限値の範囲内にある食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって当該栄養成分の機能を表示することができます。

○消費者庁(栄養機能食品について)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_nutrient_function_claims/



【栄養強調表示】

栄養成分の量及び熱量について、「たっぷり」や「低〇〇」のような強調表示を行う場合は、食品表示基準に定められた条件を満たす必要があります。

○消費者庁(栄養成分表示及び栄養強調表示について)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/business/pdf/food_labeling_cms206_20201001_01.pdf



参考情報

○あおもりヘルシーライフフード開発推進の取組(青森県新産業創造課)
<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/shoko/sozoka/AomoriHealthyLifeFood.html>



○県が作成した機能性関与成分に関する研究レビューの使用について(青森県新産業創造課)
https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/shoko/sozoka/systematic_review.html



○消費者庁(食品表示企画課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/



○消費者庁(景品表示法)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/



○消費者庁 早わかり食品表示ガイド(事業者向け)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_220131_02.pdf



○青森県農林水産部 食の安全・安心推進課(食品表示について)
<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/sanzen/110ban00.html>



○青い森の食材研究会
<https://foods.hirosaki-forum.jp/>



※このパンフレットに掲載しているのは、令和4年3月現在の情報であり、個別商品ごとに最新の関係法令などを確認する必要があります。お気軽に問合窓口や支援機関等へご相談ください。

支援機関

県内の創業者・中小企業経営者の課題解決をサポートします!
(公財)21あおもり産業総合支援センター
〒030-0801 青森市新町2-4-1 青森県共同ビル7階
TEL 017-777-4066



工業・農林・水産・食品加工の分野から新商品開発をサポート!
(地独)青森県産業技術センター
〒036-0522 青森県黒石市田中82-9
TEL 0172-52-4311(代表)



栄養成分表示、賞味・消費期限などさまざまな項目を検査します!
(一財)青森県薬剤師会 食と水の検査センター
〒030-0142 青森市大字野木字山口164-43
TEL 017-762-3620



技術やアイデアに関する特許や商標など知的財産に関する相談はこちら!
青森県知的財産支援センター
〒030-8570 青森市長島1-1-1 青森県庁北棟1階
TEL 017-734-9417



※糖質配慮食品:本事業では、以下の条件を満たした食品を『糖質配慮食品』としています。
従来品がある場合…従来品と比較して、糖質量が25%以上低減されているもの
従来品がない場合…一般的な同種商品と比較するか、(一社)食・薬・健康協会におけるロカボの基準を満たしているもの
今回の商品は間食に当てはまるため、上記基準を参考に1商品あたりの糖質量が10g以内になるよう配慮しました。