

NEWS

●ニュース

日本シャクリー、都内でカンファレンス開催

日本シャクリー(株)(東京都新宿区、☎03-3340-3700)は9月17日、都内で「ナショナルカンファレンス2022」を開催した。リアル会場には468人、ライブ配信では1,047人が参加した。

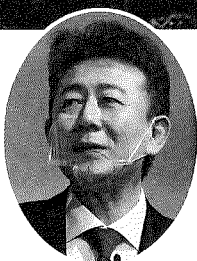
代表取締役・執行役員社長の高杉茂男氏は、「シャクリー製品は品質の良さのみならず、ベストなものをいつも選択するポリシーでモノ作りを行ってきた。時代が変わろうとも、この品質を維持・向上させていくことを約束したい」と話した。さらに、「2025年に我々は50周年を迎える。シャクリーの愛用者が生まれる仕組みを会社の資産として持つことができるように、この3年間でしっかり準備していきたい」とした。

シャクリー・グローバル・グループ取締役代表執行役会長・社長兼CEOのロジャー・バーネット氏はビデオメッセージで、「私たちの使命は、真の健康を世界中にもたらすことだ」と挨拶。続けて、「喜ばしいことに世界中の人々は、真の健康がどれほど重要か気付き始めている。そのこともシャクリーを成長させている」と述べた。



新製品は、『インスタントプロテイン・ベイクド(カカオ味)』と『インスタントプロテイン・クイック(いちご味、紅茶味)』を投入すると発表した。

『インスタントプロテイン・ベイクド』は、1袋あたりにタンパク質10g、糖質4.4gに配合したクッキータイプのもの。「ほろ苦い甘さ、カリッと食感に仕上げた」という。『インスタントプロテイン・クイック』は、大豆由来のタンパク質飲料となっている。1本・125mLの飲み切りサイズで、タンパク質は10g配合。常温保管可能、コンパクトな紙パックなども訴求ポイントとした。



高杉茂男氏

ピクノジェノール、レストレスレッグス症候群に有効

スイス・ホーファースリー社が製造するフランス海岸松樹皮エキス『ピクノジェノール』の新知見として、レストレスレッグス症候群の症状を緩和・予防することが解明された。レストレスレッグス症候群(RLS)は、むずむず脚症候群、下肢静止不能症候群とも呼ばれ、主に下肢に不快な症状を感じるもの。研究ではレストレスレッグス症候群45人の被験者を対象に、21人の被験者には1日当たり150mgの『ピクノジェノール』を摂取させ、24人の対象

群には標準的な管理指導を行った。その結果、4週間後、『ピクノジェノール』摂取群においては、「ムズムズ感」「ひきつき感」「ズキズキ感」「這う感覚」「睡眠障害」など、RLSの代表的な症状において、有意な改善効果が見られた。また、疼痛治療の必要性が有意に減少していたという。

なお、日本市場における「ピクノジェノール」の原料供給は、トレードピア(☎03-5542-2010)とDKSHジャパン(☎03-5441-4535)が行う。

フェムケア対応ドリンク開発、OEM提案を開始
食品開発展にも出品

日興薬品工業

日興薬品工業(株)(名古屋市天白区、☎052-802-6121)は、女性特有の悩みにフォーカスしたフェムケア訴求のドリンク『Femnature』(30mL)を開発した。

マカや大豆イソフラボンをはじめ、グアーガム由来食物繊維を3.5g、鉄1.2mg、ビオチン50μg、9種類の和漢ハーブ、コラーゲンなど、女性の健康課題をトータルサポートする成分をバランス良く配合している。

同社では、同品の卸販売はもちろん、ラベルパッケージ変更によるOEMは5,000本から対応する。

また取引先の指定する成分を追加配合するなどのOEMにも対応していく。今後



は食物繊維で機能性表示食品の届出も視野に入れている。

9月26~28日開催の「ダイエット&ビューティフェア2022」で『Femnature』を業界に初披露し、「反響は大きかった」という。10月12日開幕の「食品開発展2022」でも注力アイテムの1つとして出品し、広くOEM提案を行う計画。

スプレードライヤー設備を導入
エキス粉末にも対応

浜理PFST

浜理PFST(株)千歳工場(北海道千歳市、☎0123-48-4821)は、昨年、スプレードライヤー設備を導入し、受託事業を強化している。

同社では、千歳臨空工業団地内に食品工場、抽出棟、医薬品合成工場を構える(工場敷地5万6,769㎡、延床面積9,769㎡)。ISO14001認証を取得し、北海道産を中心に野菜や果物の濃縮エキスを製造する食品工場は、JFS-B認証、北海道HACCP自主衛生管理の認証を取得済み。

薄膜式濃縮機とプレート型殺菌機により原料の風味の損失を抑えた濃縮エキスの製造ができる。ラボ試作、中間スケール製造、実製造サイズまで段階的な製造に対応する。

今回、素材の特長を最大限に引き出せ

るように水抽出設備に加え、スプレードライヤー設備も導入し、濃縮エキスだけでなくエキス粉末の製造が可能になった。同社HP(www.hamarichemicals.com/cts)で各設備などを紹介している。

また、(地独)北海道立総合研究機構 中央農業試験場が開発したリンゴの搾りかすを原料としたリンゴシロップを製造。「SDGsや、アップサイクル食品をコンセプトにした商品開発にも力を入れていきたい」としている。

さらに、京都工芸繊維大学らとの共同研究で、北海道産行者ニンニクに高い抗酸化活性(スーパーオキシドラジカル)があることを第68回日本食品科学工学会で発表した。