

事業者向け資料

あおもり ヘルシーライフフード

令和4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4年度 モデル商品開発事例集
〔機能性表示食品&りんご編〕

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。

今年度は、「機能性表示食品」と「りんごを使った健康志向食品」について、専門家の伴走支援のもと、商品開発に取り組みました。

「機能性表示食品」では、カネショウ株式会社が同社の濁りりんご酢「細雪」^{ささめゆき}について、機能性表示食品の開発を推進する目的で県が県内企業へ提供している「酢酸」の研究レビューを活用し、自社商品をブラッシュアップする形で取り組んだほか、精密板金加工などを主たる業務として行っている東北三吉工業株式会社は、創業50年を契機に食品事業へ参入し、ブラックベリーを活用したサプリメントの開発に取り組みました。

いずれも消費者庁に機能性表示食品の届出を完了し、令和5年3月現在審査中となっています。

また、「りんごを使った健康志向食品」については、有限会社まごころ農場がりんごをベースにさまざまなフルーツをミックスしたスムージーを、株式会社Apple PAPA はりんごジュースに食物繊維を配合した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商品のブラッシュアップの取組は、県内企業の皆様にも取り入れやすい事例となっています。

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おり、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あおもり産業総合支援センター
チーフプロジェクトマネージャー

加藤 哲也 (かとう てつや)

令和4年度はモデル商品として機能性表示食品2品、りんごをテーマにした健康志向食品2品の開発に取り組みました。消費者が食品を選ぶ際に健康・機能性を気に掛けることが広く定着するなか、昨今、機能性表示食品は大企業ばかりでなく地域の中小事業者にも取り組める素材、テーマが多くなってきています。また青森県を代表する農産物であるりんごは、「1日1個のりんごは医者を送り出す」の言葉どおり、健康をアピールする食品素材として代表的なものの一つです。

スーパーやコンビニでは、ポリフェノールやDHA・EPAなど、食品素材が元々含んでいる健康・機能性成分に着目したり、乳酸菌や食物繊維など健康・機能性素材とて市販されている成分を後で加えたり、更には低カロリー・低糖質・減塩など日々の健康維持に加えて「罪悪感を低くする」との観点の商品などなど、サプリメントの形態ではなく、既存の商品に健康・機能性の価値をプラスしたものが日々増加しているように感じられます。

更には、全国各地のお土産や地域商品でも健康・機能性に配慮した商品が目につくようになりました。愛知県で「えびせんべい」が高蛋白・低カロリーをPR、東京都で老舗が「羊羹」で低糖質を謳う、新潟県で「切り餅」に乳酸菌添加といったように地域の老舗や地域の定番品を製造する食品メーカーが健康・機能性をプラスした商品を開発したり、更には健康・機能性に特化した新しいブランドをつくって、これまでの「美味しさ」に加えて健康・機能性をアピールし始めています。

青森県でもりんご、にんにく、ほたて、さばなど豊かな農水産物の「美味しさ」を活かした商品に、「健康・機能性」をプラスして更なる価値、魅力の向上を図られればと思います。モデル商品の商品設計やデザイン、開発に至るプロセス等を参考にいただき、新商品の開発に取り組む事業者が更に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



株式会社業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・販売支援の一環である、モデル企業への機能性表示食品の届出支援の取組も3年以上経過し、機能性表示食品の食品数も増えてきました。

一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受理され、昨年度は3社の製品(ディメール、マルスシのしめさば製品、柏崎青果の菊芋製品)が届出受理されるという成果を挙げています。今年度も2社が取り組み、今年中には新たに2製品が機能性表示食品として世の中に出ていくことが期待されます。

現在の食品の法規制では、いわゆる健康食品で『腸活』『スリム飲料』といった表現が違反の恐れがあるなど、広告規制がますます難しくなっています。その中で、機能性表示食品は『高めの血圧を低下する』『おなかの脂肪を減らすのを助ける』『疲労感を軽減する』など、多種多様な機能性を謳うことが認められており、健康志向社会において、食品ができる一つの役割を担っています。

一方で、「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を持たれている方もいると思います。このような方にも、「青森県がサポートして取り組むことで、製品開発に成功した」という事例が増えていくことで、機能性表示食品に対する懸念も払拭できると考えます。今年2月に実施したセミナーにも多くの事業者に参加いただきました。このような機会を通じて、より多くの方が機能性表示食品に対する疑問や不安を解消する一助になれば嬉しく思います。

青森県には、りんごやニンニク、ゴボウなど、特色のある県産品が多数ありますし、機能性表示食品との相性が良い素材が多いため、特産品を使用した機能性表示食品が次々出てくるのが楽しみでなりません。さらに今後は、生鮮品を加工するタイミングで廃棄してしまう部分や、食卓にそのまま出すことが難しい食材を活用するなど、フードロスやSDGsの観点からも望ましい機能性表示食品が出てくることを期待しています。

青森県では、関与成分の分析について分析機関との連絡を密に取ったり、事業者の方がわからないことを相談する機会を設定したりと、支援体制が充実しています。機能性表示食品を届出したいという事業者は、県のサポート体制を上手に活用しながら、今後の事業発展へ繋げていただきたいと思います。



主力商品「りんご酢」を機能性表示食品にブラッシュアップした柳引英揮副社長(右)と葛西明子商品企画リーダー(左)

会社概要

カネショウ株式会社

企業名：カネショウ株式会社
 所在地：〒036-0233
 青森県平川市日沼富田30-12
 Tel 0172-57-2121
 Fax 0172-57-5500

代表者：柳引 利貞
 創立年：1949年
 従業員数：30人
 資本金：3,000万円

【主な事業内容】
 醤油、味噌、食酢等調味料の製造販売



異業種から機能性表示食品にチャレンジした沼沢裕公代表取締役専務(中央)、加藤修食品事業部長(右)、山野咲月さん(左)

会社概要

東北三吉工業株式会社

企業名：東北三吉工業株式会社
 所在地：〒039-1524
 青森県三戸郡五戸町大字豊間内
 字地藏平1-622
 Tel 0178-62-2545
 Fax 0178-62-6054

代表者：田沢 英治
 創立年：1977年
 従業員数：140人
 資本金：3,000万円

【主な事業内容】
 精密板金、大型製缶加工、塗装、
 ワイヤークット超微細加工

自社の主力商品を機能性表示食品に

濁りりんご酢「細雪」
 【カネショウ株式会社(平川市)】

津軽地方で採れたりんごを使用した「りんご酢」を主力商品としているカネショウ株式会社。お酢は体に良いイメージがあるものの、薬機法などの規制から、「どのように体に良いのかをお客様にお伝えすることが出来ず、ジレンマを抱えていた」と言います。そんな中、県が内臓脂肪を減らす機能を謳った機能性関与成分「酢酸」の研究レビューを作成したことをきっかけに、機能性表示食品の開発に取り組むことになりました。

毎日の習慣にプラス

同社は、一般的に流通しているお酢とは違い、昔ながらの「静置発酵」で時間をかけて発酵させたりんご酢を、独自の工程で、あえて酢酸菌を残すことでフルーティーな味わいに仕上げています。既存商品の中に含まれる「酢酸」の含有量を分析したところ、大さじ1杯



自社商品の代表的なラインナップ

機能性表示食品※
にチャレンジ
(R4.12に消費者庁に届出)

強で1日の摂取目安量を満たすことがわかりました。

ドリンクとして飲むだけでなく、お酢のツンとした刺激が少ないので使い方も多様。味噌汁に入れたり、納豆に混ぜたりと、毎日の食事に手軽に取り入れやすい一品となっています。



機能性表示食品の届出に向けて会議を進める

知識習得で次なる展開

「機能性表示食品として売り出すために表示しなくてはならない文言や、避けた方が良い表現などの決まり事が多く苦労した」としながらも、「手順を覚えれば今後も商品を増やしていける可能性がある」とのこと。本商品にとどまらず、新たな機能性表示食品の誕生が期待されます。

※機能性表示食品:P.10参照

商品完成への道のり

- 2022
- 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
「酢酸」を機能性関与成分として、一日当たりの摂取推奨量を確認。
・ラベルデザイン着手
・県に酢酸の研究レビュー使用申請
 - 8月 機能性関与成分「酢酸」の定量分析を食品環境検査協会(仙台市)に依頼
・届出書類の作成に着手
 - 9月 第2回会議
・分析結果から、一日当たりの摂取量を決定
・ラベルに入れる文言や届出書類の修正
 - 10月 第3回会議(企業訪問)
社内関係者も含め、今後の販売までの手順や商品パッケージについて確認
 - 11月 ラベルの最終確認
 - 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
・消費者庁へ届出完了
- 2023
- 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

青森県を代表するブランド力を持つ同社の「りんご酢」。その美味しさに健康メッセージが加わって、更なるブランド力の強化が期待されます。今後の様々な商品への拡大により、もっと「りんご酢」が毎日の食卓に上ることになりそうです。

時間をかけてたどり着いた第一号の自社商品

ブラックベリー-ES
 【東北三吉工業株式会社(五戸町)】

精密板金加工などを手がける東北三吉工業株式会社が、創業50年を契機に食品事業へ参入。自社農園を整備し、そこで栽培する農産物を使った機能性表示食品の開発を計画してから2年、ブラックベリーを主成分とした初の機能性表示食品として届出しました。

救世主として注目される「エラグ酸」

「何度も壁にぶつかり、ようやく完成にこぎつけた」という商品は、県産のブラックベリーを使用したサプリメントです。ブラックベリーには肥満気味の方の体脂肪・血中中性脂肪・体重・ウエスト周囲径・内臓脂肪の減少をサポートし、高めのBMI値の改善に役立つとされている「エラグ酸」が多く含まれています。2粒で1日の摂取目安量を満たしてくれるのが嬉しいところ。健康な生活のお供に、手元に置いておきたい商品です。



試行錯誤を重ねたサプリメント

機能性表示食品※
にチャレンジ
(R4.12に消費者庁に届出)

今後は自社農園でブラックベリーを生産予定



今後は自社農園でブラックベリーの栽培をしていく

健康志向食品専門家相談会に参加し、ターゲットにする原料と機能性関与成分を選定する作業からスタートした今回の商品開発。原料として考えていた桑の実、山葡萄、ラズベリー、ブラックベリー、りんごの5種類の中から、ブラックベリーに決定するまでに1年を費やし、そこから「成分分析の手順化や登録分析機関の選定に苦労した」とのこと。一度は暗礁に乗り上げたかに見えた挑戦ですが、「壁にぶつかる度に専門家からの確かなアドバイスを頂けたので、とても心強かった」と言います。

大きな第一歩を踏み出した同社。これを契機に、生産から加工まで6次産業化を進める食品事業に邁進していきます。

※機能性表示食品:P.10参照

商品完成への道のり

- 2022
- 6月 昨年度の相談会をきっかけに、機能性関与成分「エラグ酸」の分析方法を確立
・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
上旬:今後のスケジュール確認
中旬:「エラグ酸」の分析手順書を弘前工業研究所へ作成依頼
 - 8月 上旬:商品名の決定
下旬:分析手順書完成→分析機関へ提示したが対応不可
専門家のアドバイスを受け、乳酸菌を入れてサプリメントの打錠設計→試作品製作
 - 9月 第2回会議
中旬:弘前工業研究所の声掛けにより、食と水の検査センター(青森市)にサプリメント打錠試作品の分析依頼
 - 10月 第3回会議(企業訪問)
下旬:分析方法について再度、弘前工業研究所、食と水の検査センターと打合せし、分析を進める
 - 11月 上旬:食と水の検査センターの分析完了
 - 12月 第4回会議
上旬:届出資料及びパッケージデザイン完成
中旬:パッケージデザイン修正及び届出書類の最終確認をし、消費者庁へ届出完了
- 2023
- 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

届出が受理されれば、ブラックベリー由来「エラグ酸」の機能性表示は国内初。様々な課題を乗り越えて商品の完成に至りました。この開発のプロセスで得られた技術・ノウハウは、今後の同社の健康・機能性食品事業の拡大に大いに活かされるものと期待されます。



常に新しい視点でヒット商品を生み出し続ける斎藤早希子常務取締役

会社概要



企業名：有限会社まごころ農場
所在地：〒036-8121
青森県弘前市大字薬師堂
字熊本16
Tel 0172-92-2054
Fax 0172-92-2057
代表者：斎藤 靖彦
創立年：1996年
従業員数：28人
資本金：1,650万円
【主な事業内容】
加工部門：農産加工品の製造・販売
農業部門：トマトの生産・販売



一つひとつ丁寧に育て上げたりんごの可能性を広げる天内元三代取締役

会社概要



企業名：株式会社 Apple PAPA
所在地：〒038-3803
青森県南津軽郡藤崎町
大字西豊田1-9-3
Tel 090-9530-3078
代表者：天内 元三
創立年：2021年
従業員数：4人
資本金：100万円
【主な事業内容】
りんごの生産・販売



お客様のイメージを具現化した商品

あおり林檎スムージー
【有限会社まごころ農場(弘前市)】

主に青森県産のりんごを使用した加工食品の製造を行っている有限会社まごころ農場。主力商品はりんごのドライフルーツです。「体に良さそうという理由でお買い上げいただくことが多かった」ことから、「りんご=体に良い」というイメージが定着していることを知り、「青森りんご×健康」を切り口とした商品開発に着手することになりました。

トライ&エラーを繰り返して見出したベストバランス

開発したのは、青森県産のりんごを主原料に、県産のシャインマスカットや人参などをブレンドした「シャインマスカットミックス」と、ココナッツミルクやバナナをブレンドした「トロピカルフルーツミックス」の2種。「りんごその他のフルーツの比率によって飲みやすさや味の濃さなど、配合バランスの調整に苦労した」とのことでしたが、試作を重ねてレシピが完成。フルーツ本来の味と濃厚さを楽しめる納得の



工場見学をしながらアドバイス

栄養強調表示 (食物繊維)

味わいにたどり着きました。

水溶性食物繊維(難消化性デキストリン)を1本160mlあたり5g添加し、砂糖を使わずに150kcal以下に抑えているため、美容や健康への意識が高い方にもおすすめ。フルーツを生の状態から繊維を裏ごしせず丸ごとピューレ化しているので、濃厚さが満腹度を高めてくれます。



果物に含まれる食物繊維と添加する水溶性食物繊維の量についても試作を重ねた

青森県は高付加価値の素材が数多

今回は同社が主力として扱っているりんごを使った健康志向食品でしたが、「青森には健康を切り口にできる素材が多くある」とし、「健康をキーワードに付加価値を高めた商品開発や魅せ方・伝え方をしっかり勉強し、青森県を盛り上げていけたら」と今後の抱負を語ってくれました。

※栄養強調表示:P10参照

商品完成への道のり

- 2022
- 7月 専門家相談会へ参加
 - 9月 第1回会議
 - ・本事業のモデル企業に応募し採択される
 - ・りんごを使用した商品開発の構想(菓子・ドリンク等)を相談
 - ・りんごをベースに他のフルーツと組み合わせたスムージーの開発で方向性決定
 - 10月 第2回会議(企業訪問)
 - ・工場でスムージーの製造工程を確認
 - ・食物繊維メーカーの紹介を受ける
 - 11月
 - ・食物繊維の各メーカーからサンプルを取り寄せ試作
 - ・試作を重ね、レシピを決定
 - 12月 第3回会議
 - ・デザインに着手
 - ・栄養成分の分析
- 2023
- 1月 第4回会議
 - ・ラベル最終確認(栄養成分表示や一括表示の内容チェック、修正)
 - ・デザイン入稿
 - 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

「1日1個のりんごは医者を選ばざる」として知られるりんご。「りんご」「スムージー」「水溶性食物繊維」の組み合わせは、いかにも健康的な朝食のイメージ。長く6次産業化に取り組んできた同社の新たなヒット商品に育ちそうです。

りんご生産者のさらなるステップアップ

Apple Juice 食物繊維 plus
【株式会社 Apple PAPA(藤崎町)】



りんご園の経営に加え、自社農園で生産したりんごを活用し、加工品や雑貨などの商品開発にも力を入れている株式会社 Apple PAPA。付き合いがあった県のアドバイザーから本事業があることを聞き、興味を持った健康志向食品の開発にチャレンジすることになりました。

おいしいだけじゃないりんごジュース

新商品は、自社農園の「ふじりんご」を使用した無添加・無着色の100%りんごジュースに、水溶性食物繊維(イソマルトデキストリン)を加えたもの。本来のりんごの味が生かされるように、無臭で甘さがほとんどない食物繊維を添加しています。りんご生産者がつくる「おいしさ」と「健康」を両立させたジュース、特に食物繊維が足りていないと感じている方におすすめです。



りんご農家の未来を真剣に考えて取り組む天内元代表取締役

栄養強調表示 (食物繊維)

「大変さ」を乗り越えたその先



これまでも様々なりんご加工品の製造を手掛けてきた

前年度にはふじりんごと世界中のスパイスやハーブから作られた添加物不使用の「青森りんごクラフトコーラ」を発売するなど、商品開発の経験がある同社。しかし、「これまでに開発してきた加工品とは違う、新しい知識が必要で大変だった」と言います。健康志向商品についての知識がなかったため、栄養成分の調査・パッケージへの表記に至るまで、アドバイスを受けながら進めてきました。その結果、「これまでありそうでなかった、自信を持っておすすめできる商品。今回の経験は生産者にとっても活力になった」と話してくれました。今後も、「時代とニーズに合わせて、バリエーションを増やしたい」と意気込んでいます。

※栄養強調表示:P10参照

商品完成への道のり

- 2022
- 9月 第1回会議
 - ・本事業のモデル企業として応募し採択される
 - ・自社の既存商品に添加する栄養成分について相談
 - ・りんごジュースの製造を委託している企業との打合せ
 - ・パッケージデザインについて打合せ
 - 10月 第2回会議(企業訪問)
 - ・栄養成分を「水溶性食物繊維」に決定、添加する量について打合せ
 - 12月 第3回会議
 - ・パッケージデザインや文言の確認、ビンの選定
- 2023
- 1月 第4回会議
 - ・栄養成分の分析を依頼
 - ・ラベル裏面表記のアドバイス
 - ・商品規格の最終決定
 - 2月 新商品発表会

アドバイザーからのコメント

りんごジュースは健康・機能性をプラスするベース食材として最適。機能性素材「水溶性食物繊維」との相性も抜群でしょう。農家発の「おいしさ」への期待に「健康」への期待がプラスされたりんごジュース。新しいチャレンジを応援したいと思います。



【カネショウ株式会社】
ささめゆき
濁りりんご酢「細雪」



青森県産の新鮮なりんごを丸ごと贅沢に「すりおろし醸造(独自製法)」したりんご酒を、昔ながらの静置発酵でじっくりと醸造し、濁りの由来となる酢酸菌をあえて残した風味豊かなりんご酢。フルーティーでフレッシュな味わいが特徴で、炭酸水で割るのももちろん、お酒に入れたり、お料理に活用したり…様々なシーンでお楽しみいただけます。



【東北三吉工業株式会社】
ブラックベリーES



青森県産のブラックベリーを使用したサプリメント。ホイチゴの仲間であるブラックベリーを農業不使用で育てました。ブラックベリーは、肥満気味の方の体脂肪・血中中性脂肪・体重・ウエスト周囲径・内臓脂肪の減少をサポートし、高めのBMI値の改善に役立つ「エラグ酸」が多く含まれています。1日2粒目安という手軽さも魅力のひとつ。



【有限会社まごころ農場】
あおもり林檎
スムージー



青森県産のりんごをベースにした2種類のスムージー「シャインマスカットミックス」と「トロピカルフルーツミックス」が誕生。果物を生の状態から裏ごしせず丸ごとピューレ化しているため、濃厚な口当たりとフレッシュな味わいが特徴。1本あたり水溶性食物繊維5g配合、砂糖不使用、150kcal以下という美容にも健康にも嬉しいドリンクです。



【株式会社 Apple PAPA】
Apple Juice
食物繊維 plus



りんご農家を作る「ふじりんご」を使用した無添加・無着色の100%りんごジュースに、水溶性食物繊維を配合した健康志向のりんごジュース。「毎日の生活に手軽に取り入れてもらえるように」という思いから、本品100mlあたりに水溶性食物繊維を3g配合。食物繊維が足りていないと感じる方にぴったりの美味しさと健康を両立させた商品です。



令和元年度 開発商品



【有限会社 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!



【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がりで、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



【ヤマモト食品株式会社】
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、する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



【有限会社 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。



【株式会社 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がり。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



【南部桑研株式会社】
美味桑茶(うまさうちゃ)

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。



※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・楽・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。



機能性表示食品
(DHA・EPA)
中性脂肪を低下させる

【株式会社ディメール】

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。



機能性表示食品
(イヌリン)
食後の血糖値上昇を抑制

【株式会社 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。そのまま食べるのももちろん、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。



機能性表示食品
(DHA・EPA)
認知機能を維持
中性脂肪を低下させる

【株式会社 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。



栄養強調表示
食物繊維たっぷり

【有限会社 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。



栄養強調表示
食物繊維たっぷり

【弘果総合研究開発株式会社】

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。



【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。

【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/



○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/nutrient_declaration/



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5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

