

創業120周年を迎える老舗製油メーカー「太田油脂」が
搾油技術を活用した新素材を発表

「アップサイクル新素材発表会」開催



太田油脂株式会社（本社：愛知県岡崎市 代表取締役社長：太田 健介）は、これまで培ってきた搾油技術を活用し、栄養素凝縮を実現した新素材「アーモンドミール」を開発しました。これに際し、「120年の油づくりを起点とした FOOD-TECH」をテーマに120周年を迎えた太田油脂の事業展開、新素材の有用性や活用方法などを発表する「アップサイクル新素材発表会」を2022年9月13日（火）に日比谷コンベンションホールにて開催いたしました。

1 | 120周年を機に「食用ミールの開発・素材活用」にチャレンジすることを発表

発表会では、初めに太田油脂株式会社 代表取締役社長 太田健介が登壇し、太田油脂のこれまでの歩みや120周年を機に今後チャレンジしていくことについて発表しました。太田油脂は創業120周年を迎える老舗企業であること、日本で初めてえごまオイルを食用化したことを挙げ、これまで誰も手を付けなかった分野に挑戦してきた太田油脂の紹介を行いました。また今後の展望について、オイルにとどまらずシード・ミール素材の提案企業へと発展していくことを発表。アップサイクルの新素材「アーモンドミール」の展開を拡大していくことを目標とし、「丁寧に丁寧に搾油を行ったことで、本当においしいアーモンドミールができました」と、力強く説明しました。



2 | ナッツ&シードは健康や寿命を守ることに役立つスーパーフード！ 期待できる健康効果や可能性を解説

続いて、太田油脂株式会社 服部隆平から”搾油することでできるミールの可能性”について発表を行いました。アーモンドミールの概要について「アーモンドを搾油した際に出る搾り粕を粉碎したもの」と説明。搾油をすることでカロリーが減少し、栄養素が凝縮されるとのこと。培ってきた技術を活用し社会課題へ貢献する素材であると語りました。また、太田油脂株式会社 管理栄養士 青木翠からアーモンドミールの継続摂取による探索的研究の発表を行いました。



研究の結果から「人の免疫力を増加する効果」や「腸内環境が悪い人の腸内環境を改善する効果」、「たんぱく質摂取量が少ない人のたんぱく質摂取量を改善する効果」が考えられることを発表しました。

また、日経 BP 総合研究所客員研究員の西沢氏が登壇し、ナッツ&シードに期待できる健康効果や可能性について解説しました。世界的なビッグデータをもとに、今後の食生活においてナッツやシードが重要視されており、西沢氏自身も「見どころのある素材」とコメント。また、ナッツ&シードの特徴として「主食となる穀物・主菜となる食材でないにも関わらず、健康や寿命を守ることに役立つ」という点を挙げ、「ナッツミールは高食物繊維で高たんぱくであり、これが残渣から得ることができるのは今後のアップサイクルの可能性を典型的に示している」と語りました。

3 | 今後の商品展望や新素材への期待を語る！トークセッション開催

アップサイクル新素材発表会の終盤には太田油脂株式会社 服部隆平、国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 ヘルス・メディカル連携研究センターならびにワクチン・アジュバント研究センター センター長 國澤純氏、が登壇し、日経 BP 総合研究所客員研究員の西沢氏の進行のもとトークセッションを行いました。



西沢氏：アーモンドミールという新素材についてどんな可能性を感じていますか？

國澤氏：若い女性や高齢者のフレイルといった問題がポイントになってきているかと思えますので、そんな中でなかなか今の現代人がとりにくいたんぱく質や食物繊維のセットがとれるという点は、非常に期待できる素材かと思っています。

西沢氏：アーモンドミールは香ばしい香りもあり、若い女性向けの間食にも良いのではないかなと思いました。

太田油脂さんでは今後アーモンドミールについてどんな利用法を提案していきたいとお考えですか？

服部：手軽さの特徴を生かして機能性おやつや間食などに使っていくことで、喫食機会も増えていくのではと思っています。

西沢氏：今後についてはどんな意気込みやビジョンをお持ちですか？

服部：これまで油に携わるなかで、食物繊維や腸内環境というワードにかかわることはあまりなかったのですが、世界を健康で笑顔にという目標のもと社会課題の解決に貢献していくことは油メーカーとして私たちの責任だと考えています。油を超えた新素材などの取り組みについては私自身も大変ワクワクしており、今後も皆さんに発信していきたいと思っています。

西沢氏：アーモンドミールに続くアップサイクル素材の展開はどんなものを考えているのでしょうか？

服部：元来えごまのミールについては飼料、肥料として活用してきております。そのため、えごまについてもオイルだけではなく活用をしていきたいと思っており、えごまをはじめとしたシードに基盤を置いて開発をしていきたいと考えております。

西沢氏：最後に皆様にメッセージがあればお願いします。

服部：一消費者として自分自身も健康診断の結果を受けて油断していたなと感じました。ですが、このように健康などの皆様の関心の高いことについて発信していくことができるのは嬉しく思っております。今後も企業として発信力を高めていければと思っております。

國澤氏：最近は栄養素だけでなく食品の機能についても明らかになってきていると感じます。また、今回の新素材のように今まで捨てていたものにも力があるということに高いポテンシャルを感じました。世界に通じる商品を作っていくことに貢献したいと思います。

4 | 大人も子どもも安心して食べられる新シリーズ！「CLEAN LABEL」発表

素材活用発表会では、太田油脂株式会社 管理栄養士 水谷理乃が登壇し、marutaのおやつの新シリーズ『CLEAN LABEL』の発表を行いました。『CLEAN LABEL』シリーズは、大人も子どもも安心して食べられるシリーズであり「よりシンプルに、よりナチュラルに」をコンセプトとしていると発表。使用原材料を気にする方が増加している顧客ニーズの変化を背景に、香料不使用かつ国産主体原材料を使用し商品を開発。今後は、たんぱく質や食物繊維などの栄養素を強化した商品の展開も検討していることを発表しました。



また、「CLEAN LABEL」シリーズ第1弾商品として、9月27日に発売する『さつまいものロールクッキー』と、アーモンドミールを使用したシリーズ第2弾商品となる『キューブクッキー日向夏』を紹介しました。

アーモンドミールを使用した初の商品となる『キューブクッキー日向夏』の開発背景については「どのような原料の代わりにアーモンドミールを使用するか、アーモンドの香ばしい香りを最大限に生かせるか悩みました」と語りました。

5 | 新素材「アーモンドミール」の使い方とレシピを紹介

発表会の最後は、株式会社実身美 代表取締役 大塚三紀子氏が登壇し、「アーモンドミール」の使い方とレシピを紹介しました。

実際にレシピにアーモンドミールを使ってみた感想として「食感も風味も喧嘩しない」とコメントし、その手軽さを語りました。またアーモンドミールを使いギルトフリーを意識した『アーモンドミール入りハニーパンケーキ』と『アーモンドミールとココアの生チョコ風』の2つのレシピを紹介。「健康にも環境にもよく、風味もあって使いやすいので、これからがすごく楽しみな素材だと思います」とアーモンドミールの使いやすさと、今後の期待について語りました。



◆会社概要

【会社名】 太田油脂株式会社

【代表者】 太田 健介 【創業】 明治 35 年 4 月

【設立】 昭和 22 年 4 月 【所在地】 〒444-0825 愛知県岡崎市福岡町字下荒追 28

【資本金】 45,000,000 円 【事業内容】 主に油脂製造、加工並びに販売

【URL】 <https://www.ota-oil.co.jp/>

◆本件に関するお問い合わせ先

太田油脂(株) 家庭用事業部 青木

住所: 〒444-0825 愛知県岡崎市福岡町字下荒追 28

TEL: 0564-51-9944 FAX:0564-51-1197