

株式会社 北海道バイオインダストリー

「道産食材の高付加価値化」をコンセプトに、野草や野菜の機能性成分の研究・開発を行う株式会社北海道バイオインダストリーでは、自社の人気商品「北海道タマネギドレッシング」シリーズの新たな素材として水揚げ量日本一の羽幌産甘エビに注目。北るもい漁業協同組合と連携し、これまでにない海産物を使用した機能性ドレッシングの開発に取り組んだ。

水揚げ量日本一の道産甘エビの 未利用資源を活用した 高付加価値ドレッシング

北海道らしさを感じるドレッシング作りを目指して

同社では近年、「おいさと健康を食卓へ」をテーマにした機能性食品の開発に注力している。機能性調味料「北海道タマネギドレッシング」シリーズは、道産タマネギを同社の特許製法により生成される健康成分「DPTS」が含まれていることが最大の特徴。DPTSは、記憶障害改善作用を有することが明らかになっており、認知症の予防効果が期待できるドレッシングだ。今日までに、青じそ味やカレースライス味など、豊富なバリエーションでシリーズ展開し、650円とドレッシングの単価としては決して安くはない価格設定ながら、月1万2千本以上の販売実績を上げる商品に成長。ラインナップの充実に向け、新たな素材を模索する中、候補に挙がったのが未開拓分野の海産物。中でも様々な加工食品のフレーバーとして人気のエビに注目し、日本一の水揚げ量を誇る羽幌産甘エビに可能性を見出した。時を同じくして、北るもい漁業協同組合でも、羽幌産甘エビのブランド化や、殻や頭といった未利用資源の有効利用を検討していたことから協力を快諾。ヘルシー志向商品を土産の分野でいち早く導入し、道外へ発信していくことを視野に、土産店卸企業の(株)不二屋本店、(株)ほくみんと連携し流通の環境も整えた。

試作を重ね理想の味に、羽幌産甘エビのブランド力向上へ

試作段階で最も大きな課題となったのが、海産物特有の生臭みだった。試作初期に用いていたエビの殻を粉末状に挽いた既存のパウダーは、ドレッシングに混ぜて生野菜に合わせるとどうしてもエビの持ち味である香ばしさが消えてしまう。パウダーの量を抑えようと、もともと強いタマネギ独特の香りだけが強調されるため、エビの存在感が薄れる。健康成分を存分に発揮できるだけのタマネギの量と香ばしいエビの風味、どちらもバランスよく感じられる味になるまで何度も改良を重ねた。そこで最終的にいっきついたのが、エビの旨味成分だけを抽出してオイルに閉じ込める手法。最終調整は発売予定日の1ヵ月前まで続けられた。

発売以降、購入者からは「しっかりとエビの味がする!」「ドレッシングの概念を覆す味」と高評価を受けている。単に奇をてらうのではなく、健康を意識する人たちの心をつかむこと、そして「おいしい」と感じてもらうことを追求してこだわり抜いた同商品。将来的には全国の量販店で販売することを目標に、ドレッシングジャンルにおけるエビテイスの認知度、羽幌産甘エビのブランド力の向上を目指していく。



「北海道タマネギドレッシング 羽幌甘エビ香味」



日本一の水揚げ量を誇る羽幌産甘エビ。
近年は地域をあげて、PRが盛ん



「おいさと健康を食卓へ」をスローガンに日々、
研究に取り組むバイオインダストリー内のラボ

海産物への挑戦が 今後の商品開発への 大きな手ごたえに

取締役開発部部長・主任研究員
斎藤 昭彦



誰もが「おいしい」「新鮮」というイメージを持つ道産食材が持つ魅力に「健康」という要素が加わることで、さらに価値を高められると信じ、さまざまな研究に取り組んできました。本事業の商品開発では、初めて本格的に海産物を取り入れたことで、羽幌産甘エビの認知度向上と、商品のバリエーション展開の幅を広げられるという大きな財産を得られたと感じています。

〈会社情報〉

株式会社北海道バイオインダストリー
●所在地／札幌市豊平区平岸7条14丁目3-43
●TEL／011-812-2512
●FAX／011-812-6895
●代表者／代表取締役 村上 季隆
●創立／平成9年
●従業員／12名(パート含)
●URL／<http://www.bio-do.co.jp/>