

コク味付与や流動性の良さで飲料・調味食品などで採用が拡大 ネスレ日本 クリーミングパウダーVEEKREME® Gのソリューション

ネスレ日本(株) 原料営業部 セールスマネジャー 田中良和氏

今年創業100周年を迎えたネスレ日本(株)は、昨年度ネスレグループの先進市場の中で最大の伸びをみせ、スイス本社から“ジャパンミラクル”と呼ばれるほどの業績を達成した。主に一般消費者向けにブランド展開している飲料事業、コーヒーシステムビジネス事業、コンフェクショナリー事業が近年の業績アップの大きなドライバーであるが、その中で着実に成長を遂げているのが工業用原料を扱う原料営業部である。この原料営業部が近年販売に力を注いでいるのがクリーミングパウダーで、その主力製品が強い競争力を誇る「VEEKREME® G」。今回は、同社原料営業部セールスマネジャーの田中良和氏にインタビューを行い、食品や飲料の開発に採用が拡大するVEEKREME® Gの特長とソリューション、さらに今後の展開について伺った。

——採用拡がるクリーミングパウダー「VEEKREME® G」

ネスレ日本(株) 原料営業部は、冷凍コーヒー濃縮液、インスタントコーヒー、クリーミングパウダー、カレー、麦芽飲料バルクの5つのカテゴリーが主力商品となっています。その中でここ数年堅調に市場で支持を高めているのが、クリーミングパウダー「VEEKREME® G(ビークリーム G)」です。VEEKREME® Gは、純白の非常に流動性の良い粉末状植物油で、加工がしやすく温水に溶け易いなど乳化安定性に優れています。コストパフォーマンスも高く、すでに数多くの最終製品にご採用いただいています。

弊社の市販クリーミングパウダー「ネスレ ブライト」は40年以上の販売実績をもっています。そのノウハウを活かし、業務用乳化粉末油脂として開発したのがVEEKREME® Gです。VEEKREME® Gは植物性油脂が36%のほか、賦形剤のコーンシロップ、さらに牛乳由来のカゼイン、乳化剤などで組成されています。

——VEEKREME® Gの納入実績

VEEKREME® Gを発売したのは2007年。それ以前に取り扱っていた粉末油脂の多くは粉末スープや粉末飲料に利用されてきました。その後、液体飲料への採用が始まり、VEEKREME® G発売以降は、乳を使用する食品や飲料などで数多く採用されるようになり、出荷量はここ数年拡大。調味食品やスナック菓子等にも採用が広がり原料営業部の売り上げもVEEKREME® Gに牽引される形で伸びています。

主な納入業種としては、チルド飲料、粉末飲料、菓子、ラーメン粉末スープのほか、香料メーカーやコンビニエンスストアの委託先、受託加工メーカーなど。すでに上市されている製品例としては、チルドゲートップ型乳飲料やシチューなどの調味食品、インスタントラーメンの

粉末スープ、粉末の茶系乳飲料、スナック菓子など多岐にわたります。

——VEEKREME® Gが採用される理由 →『高品位な味わい』

安定かつ比較的安価な供給が可能な植物性油脂を原料としながらも、乳に近いマイルドさとコク味、さらに乳感あふれる白さを付与できる点が最大の特長です。製品フレーバーを損なわずに高品位でリッチな味わいの製品に仕上がることが評価され、カフェオレやミルクティー、クリームシチュールウ、さらに豚骨ラーメンのスープなどでご採用いただいています。

商品開発を行う上で、生乳原料を多く用いればコク味とマイルド感は比較的容易に引き出すことができると思われますが、その分コストに影響を与えることは明白です。VEEKREME® Gは、弊社の霞ヶ浦工場(FSSC22000取得)で生産する国産品なので、生乳原料に比べ安価で、かつ安定したコストで供給を行うことができます。

——VEEKREME® Gが採用される理由 →『味・香りの持続性向上』

商品開発の課題のひとつが味・香りの持続性です。某スナック菓子メーカーでの事例ですが、ポテトチップスにVEEKREME® Gを投入したことでフレーバーやシーズニングの持続性が従来に比べ高くなるという結果になりました。これまでは、食べ始めの最初に感じるトップノートが強烈でも短時間でフレーバーレスの状態となっていたものが、VEEKREME® Gの使用によりトップノートのパンチを抑えながら味・香りを長持ちさせ、バランスの良い味わいの製品に生まれ変わりました。加えてフレーバーやシーズニングの使用量も削減させることになりランニングコストの低減にもつながりました。

——VEEKREME® Gが採用される理由 →『流動性の高さ』

粉末飲料やスープの個包装化の伸長に

ともない、スティックや三方シールといった小袋への充填機会は増加の一途を辿っています。そのためオ

ペレーション上、粉末流動性の良し悪しは生産効率に大きな影響を及ぼすと言っても過言ではありません。流動性に優れたVEEKREME® Gの採用により、製造工程におけるオペレーションの効率化と安定生産の実現につながり、生産現場の担当者様からは高い評価をいただいています。加えてVEEKREME® Gは常温で保存および物流が可能な上、賞味期限は18ヶ月と長期にわたるなど取り扱いの容易さも評価をいただいている要因と思われます。

——今後の展開は

輸入原料が為替変動の影響を短期に受けやすい中、VEEKREME® Gは煩雑な輸入手続きに左右されない国産品であるため、品質、価格、供給量のいずれのファクターも安定している点は大きなアドバンテージです。また、マイルドでリッチな味わいや乳感あふれる質感を付与できる点はもちろん、ユーザーテストの中からフレーバーの持続性を高めるといった新たな機能性も見られるなど、新商品開発における利用価値とポテンシャルはとても高いと自負しております。原料営業部はスタッフを増員し、よりお客様のニーズに最適なソリューション提案を行い、お客様の新たな商品開発に貢献していきたいと考えています。

■VEEKREME® Gに関するお問い合わせ先
ネスレ日本(株) 原料営業部
TEL078-230-7036
(10:00~12:30、13:30~17:00
土・日・祝日を除く)



田中良和氏