

フレーバー 今年の注目点と2014年への提案

編集部

製品のおいしさを深め、新奇性を表現し、より本物感を高めるために欠かせないものとしてフレーバーがある。基本的な働きとなる食品への香り付けに関しても製品の状態により様々な工夫がなされ、新たなフレーバーの提案も続いているが、さらに機能性素材や高甘味度甘味料のマスキング、低カロリー製品へのボディ感付与など、最近では別の機能性を持つフレーバーも多く、新規フレーバーとともに需要が高まっている。最近の食品市場では、濃厚な味を訴求する製品や、冷凍から加熱まで温度変化する製品など、従来以上に香りに気を使う製品も多い。本稿では2013年の飲料・食品市場の動向をまとめながら、フレーバーサプライヤーへのアンケートを行い、各社が2014年に向けて提案するフレーバーについて探っていく。

美味しさと健康訴求

国内の食品市場はこのところ大きな変化がなく、フレーバーの需要量も国内ではそれほど大きな動きにはなっていない。一般食品分野では、濃厚感や本物感が求められる傾向はそのままだけに、さらにおいしい製品作りが目指されている。手堅いのが健康志向ニーズであり、低糖・低カロリーのための高甘味度甘味料の後味改善、美味しい減塩製品を目指したフレーバー、低脂肪製品でボディ感を出せるものなど、まだ課題は多い。ドリンクや一般食品タイプの機能性素材入りの製品が増えている中、この分野こそよりおいしい製品へのニーズは高く、今後の需要拡大も期待できるだろう。

また、コスト面からか市場への製品上市に慎重な姿勢もみられ、消費者に受け入れられるかどうか未知数である新たなフレーバーの製品が出づらいつつも状況にもある。そのため求められているのは全く新しいフレーバーというよりも、定番から派生した新奇性、あるいは定番を組み合わせて複雑化したタイプ。

例えば、柑橘では和柑橘が多種多様に出されている。“ゆず”や“すだち”などは長く人気だが、“はっさく”、“いよかん”、“じゃばら”などもみられる。イチゴは“あまおう”や“とちおとめ”、ブドウでは“巨峰”や“マスカット”などの品種を訴求した製品が増え、それに対応するフレーバーが求められている。最近では、“あかつき”や“白鳳”など桃の品種にもこだわりがみられるようになってきた。

複雑化した例では、ザッハトルテやチーズケーキ、いちごショートケーキ、塩大福などのスイーツをイメージしたフレーバーがある。スナック菓子では、ブランド塩やコンソメの濃厚タイプもあるが、ネギ塩カルビ、えびトマトクリーム、炙り明太子、ホタテ醤油バター、ゴーゴーカレーなど、料理をイメージさせるフレーバーで差別化する例も多い。

冷凍から加熱して食する冷凍食品や、冬場の加温販売品など、温度変化に対応したフレーバーや、材質が変わったペットボトルに対応したフレーバーなど、求められる要求は今まで以上に細分化している。さらに使いやすさや本物感などのニーズにいかに対応していくかなど、各社は独自の技術をもとに様々なフレーバーの提案を続けている。

各フレーバーサプライヤーの動向

各社が2014年に提案するフレーバーについては、アンケートを行い、表1-A~Dにまとめた。

■顧客が安心できる供給体制の構築

高砂香料工業は4月に平塚工場で発生した火災事故により、一時は食品香料の供給に影響が及んだが、平塚工場の敷地内および鹿島工場内にフレーバー新棟を増設。10月より順次稼働し、現在は火災事故以前の生産能力を回復している。東日本大震災や今回の火災事故のこともあり、同社は安全やBCP(事業継続計画)を強く意識し、2015年稼働予定で広島県三原市に高砂香料西日本工場の設立に取り組んでいる。工場の増設により、生産体制の強化はもちろんだが、同社ならではのバックアップ体制を敷くことで供給面での安心感に繋げ、ユーザーがより安心して利用できる環境を整えていく。

また、海外でのビジネス展開では、インドでの研究・生産拠点の新設、シンガポールおよびブラジルでの生産体制強化を図っている。とくに東南アジアの主力拠点であるシンガポールでは、今後ニーズが増えると予想されるハラルについても対応を強化する。

同社はグローバルネットワークの強みを活かし、天然原料が鍵となるバニラ、ミント、シトラス製品に注力している。バニラでは、マダガスカルにバニラエキスの製造拠点を設立し、「La Vanille T(ラ・バニーユ・ティ)」として様々な製品に積極提案をしていく。

ミントは、同社の不斉合成技術を応用した冷涼感を演出する「COOLACT®」シリーズと組み合わせた独自の提案なども行っている。シトラス系では、フロリダのシトラスセンターを活用し、グレープフルーツ、オレンジ、レモンを中心に、独自技術を用いた加工で、高品質な原料をグローバル各拠点に安定供給していく体制を整えている。

■軽量薄型PET向けのソリューションフレーバーを展開

小川香料は、香料を中心とした総合原料供給メーカーであり、国内外に広く展開している。昨年12月にはシンガポールに現地法人「Ogawa Flavors & Fragrances (Singapore) Pte. Ltd.」を立ち上げた。既にインドネシアには拠点があるが、