食品産業新聞しんぶん
発行所　食品産業新聞社　SHOKUHIN SANGYO SHIMBUNSHA CO.,LTD.
本　社　〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル8F
電話(代表) 03(6231)6091　Ⓕ03(5830)1570・1571
大阪支局　〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館
電話(代表) 06(6881)6851　Ⓕ06(6881)6859
購読料　3カ月:15,811円　6カ月:30,305円　1年:57,974円（全て税込価格）


決め手はcap
三笠産業株式会社
MIKASA INDUSTRY CO.,LTD.
URL▶http://www.mikasa-ind.co.jp/
東京支店:TEL 03-5284-2132 FAX 03-5284-2134
関西支店:TEL 0745-56-5583 FAX 0745-56-3493
西部支店:TEL 092-291-1114 FAX 092-291-1217



第56回 食品産業技術功労賞

6部門・特別賞40件が受賞

食品産業新聞社が主催する第56回食品産業技術功労賞の受賞商品及びテーマが10月5日開催の最終審査会（荒川隆選考委員長）で決定した。今回は6部門と特別賞の計40件が受賞。部門別内訳は商品・技術部門21件、資材・機器・システム部門3件、マーケティング部門7件、サステナビリティ部門6件、国際部門1件、地域創生部門1件、特別賞1件となった。今回の受賞案件では、長年培ってきた技術やブランドを磨きながら、新しい食べ方や市場を生み出す取り組みが目立った。商品・技術部門では、冷たい水で作るカップ麺、果実の香りと柔らかな酸味を楽しむコーヒー、カカオを使わないチョコレートタイプ食品など、既存カテゴリーの常識を発想と技術で広げる商品が登場。簡便性と本格的なおいしさの両立、原料調達や環境負荷、人手不足など社会課題への対応も進んだ。マーケティング部門では、長年育ててきた商品・ブランドを時代に合わせて進化させ、新たな需要につなげる活動が相次いだ。サステナビリティ部門でも、未利用資源の活用や持続可能な原料調達、外食の人手不足支援など、環境・社会課題への対応を事業として実践する取り組みが評価された。

定番を進化、新市場を創出

商品・技術部門では、麦芽100%で豊かな麦のうまみとコク、すっきりとした後味を追求したアサヒビール「アサヒゴールド」、水を加えるだけで手軽に楽しめるアスザックフーズの「フリーズドライ 大根おろし／国産長芋とろろ」、植物性食品のおいしさを高める池田糖化工業「プラントdeリッチ」が選ばれた。

大塚食品「メインディップ」は、肉をソースとともに冷凍保存し、解凍後に加熱するだけの〝下味冷凍〟を提案。キッコーマン「ピュレフルーツ」シリーズは果実を手軽に摂取できる価値を打ち出し、キユーピーは「キユーピーハーフ」で長年培った技術をさらに進化させ、おいしさを磨いた。

キリンビール「キリン本格醸造ノンアルコール ラガーゼロ」はビールらしい味わいを追求。キンレイ「お水がいらない プレミアム」シリーズは専門店品質と簡便性を両立した。サントリー「果物がおいしいチューハイ〝−196〟」は果実本来の味わいを前面に出し、サントリービバレッジ&フード「ギルティ炭酸 NOPE（ノープ）」は果実の香りと柔らかな酸味を組み合わせ、水や炭酸水で楽しむ新しい飲み方を提案。不二製油のノンカカオミルクチョコレートタイプ「アノザM」はカカオ豆を使わずチョコレートのような風味や口どけを実現した。

ネスレ日本「ネスカフェ クーラー」はコーヒーに果実の香りと柔らかな酸味を組み合わせ、水や炭酸水で楽しむ新しい飲み方を提案。不二製油のノンカカオミルクチョコレートタイプ「アノザM」はカカオ豆を使わずチョコレートのような風味や口どけを実現した。

双日食料「極みミート」は科学的な分析を活用して牛肉本来のおいしさを追求。大冷「MOTTOシリーズ」は冷凍のまま調理できる骨なし魚で調理現場の利便性を高めた。日清食品「冷しカップヌードル」は冷水で戻す新製法を採用し、夏場のカップ麺という新たな需要を開拓。ニップン「オーマイプレミアム 至極のパスタソース」は家庭で本格的な味わいを楽しめる価値を追求した。

ネスレ日本「ネスカフェ クーラー」はコーヒーに果実の香りと柔らかな酸味を組み合わせ、水や炭酸水で楽しむ新しい飲み方を提案。不二製油のノンカカオミルクチョコレートタイプ「アノザM」はカカオ豆を使わずチョコレートのような風味や口どけを実現した。

明治「明治北海道十勝カマンベール」はカマンベールとブルーチーズの特徴を掛け合わせ、まろやかで食べやすい味わいを実現した。吉原食糧「レンジDE蒸しパン」は国産はだか麦を使い、電子レンジで手軽に調理できる商品とした。

資材・機器・システム部門は、酒米の新たな精米方法を開発したサタケ「真吟（しんぎん）」、過熱水蒸気で「焼く・煮る・蒸す」に対応し省力化にもつなげる中西製作所「SVロースターシリーズ」、小規模でも産業用大型機と同等の培養環境を再現するフジワラテクノアート「小型通気式固体培養装置」が選ばれた。

マーケティング部門では、卸売業の市場把握力とメーカー機能を融合し、70年にわたり「カンピー」ブランドを育成してきた加藤産業、1986年の発売以来、ごぼうサラダ市場を広げてきたケンコーマヨネーズ「業務用ごぼうサラダ40周年」、製法と品質を磨き続けるニチレイフーズ「本格炒め炒飯」25周年が受賞した。

日清製粉ウェルナは「青の洞窟」のリブランディングでブランドの世界観を再構築。日本豆乳協会は多様な飲用・料理用途の提案など継続的な需要喚起により、豆乳生産量を過去最高へと押し上げた。日本ハムは「美ノ国」で20年にわたり国産プレミアムハムギフトのブランド価値を育成。ライフコーポレーションはピオラル事業10周年を迎え、オーガニック、ローカル、ヘルシー、サステナビリティを軸とした売り場づくりを進めている。

サステナビリティ部門では、味の素冷凍食品の「えらぶだけでサステナブル」の取り組み、未利用水産資源などの価値を高め「地球益」の具現化を目指す「Umios Planet」始動」、有機ごまのパイオニアとして30年にわたり普及と産地育成を進めたカタギ食品が選ばれた。ディーツフードプランニングは、おからとこんにゃくを使った代替素材「Deats」で副産物を有効活用。プレコフーズは飲食店向け仕込み代行サービスで外食産業の人手不足や作業負担軽減に対応し、三菱食品はAIを活用した物流効率化や共同配送など、業界横断の連携による持続可能な事業推進が評価された。

国際部門は、のぼるの「日本の冷凍おにぎりを世界へ」が受賞した。米の選定や炊飯、急速冷凍の技術を生かし解凍後も炊き立てに近い状態を再現。日本の米飯文化を海外に広げている。

地域創生部門は国分首都圏「東京の酒蔵」が選ばれた。東京の酒蔵の商品を組み合わせて販売し、酒造りの文化と東京の新たな魅力を発信している。

特別賞には丸美屋食品工業「創業100周年へ、麻婆55周年」が選ばれた。27年の創業100周年を控え、26年には「麻婆豆腐の素」が発売55周年を迎える。ロングセラーを磨き続け、家庭用食品市場に貢献してきた取り組みが評価された。

受賞一覧

部門	NO.	会社名	商品名・テーマ
商品・技術 21件	1	アサヒビール㈱	「アサヒゴールド」
	2	アスザックフーズ㈱	「フリーズドライ 大根おろし／国産長芋とろろ」
	3	池田糖化工業㈱	プラントdeリッチ
	4	大塚食品㈱	「メインディップ」
	5	キッコーマン㈱	「ピュレフルーツ」シリーズ
	6	キユーピー㈱	キユーピーハーフ
	7	キリンビール㈱	「キリン本格醸造ノンアルコール ラガーゼロ」
	8	㈱キンレイ	「お水がいらない プレミアム」シリーズ
	9	サントリー㈱	「果物がおいしいチューハイ〝−196〟」
	10	サントリービバレッジ&フード㈱	「ギルティ炭酸 NOPE（ノープ）」
	11	双日食料㈱	「極みミート」
	12	㈱大冷	「MOTTOシリーズ」
	13	日清食品㈱	「冷しカップヌードル」
	14	㈱ニップン	オーマイプレミアム 至極のパスタソース
	15	ネスレ日本㈱	「ネスカフェ クーラー」
	16	不二製油㈱	ノンカカオミルクチョコレートタイプ「アノザM」
	17	フジッコ㈱	カスピ海ヨーグルト リッチモ プレーン 900g
	18	マルマン㈱	国産生 減塩20%
	19	明星食品㈱	「明星 一平ちゃん夜店の焼そば 袋 からしマヨ付 5食パック」
	20	㈱明治	「明治北海道十勝カマンブルー」
	21	吉原食糧㈱	「レンジDE蒸しパン」
資材・機器・システム 3件	1	㈱サタケ	真吟（しんぎん）
	2	㈱中西製作所	SVロースターシリーズ
	3	㈱フジワラテクノアート	小型通気式固体培養装置
マーケティング 7件	1	加藤産業㈱	卸売・メーカー機能で進化する「カンピー」70年
	2	ケンコーマヨネーズ㈱	業務用ごぼうサラダ40周年
	3	㈱ニチレイフーズ	「本格炒め炒飯」磨き続け25周年
	4	㈱日清製粉ウェルナ	「青の洞窟」刷新〜〝もっと奔放に〟プレミアム市場拡大
	5	日本豆乳協会	豆乳生産量を過去最高へと押し上げた施策
	6	日本ハム㈱	「美ノ国」20年にわたるブランド価値創造
	7	㈱ライフコーポレーション	ピオラル事業10周年
サステナビリティ 6件	1	味の素冷凍食品㈱	「えらぶだけでサステナブル」の取り組み
	2	Umios㈱	「umios Planet」始動
	3	カタギ食品㈱	有機ごまのパイオニアとして30年
	4	ディーツフードプランニング㈱	おからとこんにゃくで作る代替素材「Deats」
	5	㈱プレコフーズ	飲食店向け仕込み代行サービス
	6	三菱食品㈱	業界横断の連携による持続可能な事業推進
国際 1件	1	㈱のぼる	日本の冷凍おにぎりを世界へ
地域創生 1件	1	国分首都圏㈱	東京の酒蔵
特別賞 1件	1	丸美屋食品工業㈱	創業100周年へ、麻婆55周年
合計 40件			

選考委員（順不同）

一般財団法人食品産業センター理事長	荒川 隆 氏
国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門所長	榊原 祥清 氏
国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所理事 国立健康・栄養研究所所長	瀧本 秀美 氏
独立行政法人酒類総合研究所理事長	大串 憲祐 氏
独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO） 農林水産・食品部長	五十嵐 麻衣子 氏
日本チェーンストア協会専務理事	牧野 剛 氏
食品産業新聞社代表取締役社長	菊池 美智世

きょうの紙面から

醤油技術特集　4〜5
第94回醤油研究発表会で受賞講演が行われる、「醤油醸造における *Aspergillus oryzae gdhB* 遺伝子の機能解析」と、「しょうゆ醸造における麹菌の低酸素ストレス応答に関する研究」の概要を掲載する。
国産パスタ特集　7
24年の米不足に端を発したパスタ特需も、徐々にその勢いを失いつつある。今期の国内パスタ市場は前年の米価高騰を背景とした主食代替需要の反動や、米価の落ち着きなどから縮小した。
経産省　横浜で循環型消費を体験　2
経済産業省は10月3〜4日、「サーキュラーエコノミーアクションWeek」のシンボリックアクションを開始した
循環型産業の構築めざす　明治グループ×ガーナ共和国　2
湖池屋　「金のポテト」で成形ポテト市場参入　3
全体売上4.9%増　外食8月度　3
[小売・流通]　「子育て支援自販機」設置　イオン　8

ホームページ https://www.ssnp.co.jp
購読お申し込み ☎03-6231-6091