

# エヌちゃん おいさながもちのび〜

ふわふわ  
ぷんぷん

もちもち  
続くのはなぜ？

レイコ  
ヨミ  
キチヒ

© 葵山わさび



理研ビタミン株式会社

中長期ビジョン(2022年度~2034年度)

# 持続可能な社会を スペシャリティな製品とサービスで支え、 成長する会社になる

理研ビタミン 代表取締役社長の望月 敦です。

当社の製品では「ふえるわかめちゃん®」や「リケン  
のノンオイル 青じそ」などがなじみ深いと思いますが、今回は少し違うジャンルのお話をします。

当社はこちらに掲げる中長期ビジョンのもと、当社の  
関わる幅広い分野での、事業を通じたサステナブル  
経営を推進しています。

皆さんは「食品用改良剤」というものをご存じで  
すか？

コンビニやスーパーにある様々な食品の「ふわふわ」「もちもち」「サクサク」  
「ジューシー」など食品素材の良さを引き出すもので「おいしさのながもち」に  
役立っている製品です。一般生活者の方々にとっては目につかない存在ですが、  
当社の得意とする「スペシャリティな製品」達です。当社はこれらの製品の研究開発・  
提案を通じて、社会の課題になっているフードロスの削減に努めていきます。

詳しくはある大学生の日常を追いながらご紹介しましょう。それでは「エマちゃん  
とおいしさながもちのヒミツ」を…

こんにちは！



お楽しみください！



# 1話「ふわふわながもちのヒミツ」

はじめまして！  
エマです！

食えることが  
大好きな大学生です！

大学では  
食品について、  
勉強しています！

ママにパパ、  
おばあちゃんも

みんな  
おいしいものが  
大好き！

あー  
こっちは  
愛犬のジョン！

ジョンも  
おいしいもの  
好き？

ワン！

これは  
そんな私の  
毎日の

とある日の  
お話

エマ〜！





## 2話『もちもちながもちのヒミツ』



はた……

……って  
昨日の  
豆大福？

それって……

カハカハ

これでも食べて  
落ち着いて！

昨日から  
食べてほしくて  
待ってたんだ

いや  
い  
それどころ  
じゃない  
し



まままま  
とりあえず  
食べてみて！

えい……  
わかったよ……



エマちゃん、  
お餅はね  
一晩でかたく  
なっちゃうから、  
その日のうちに  
食べた方が  
いいんだよ

もうかたく  
なってる  
んじゃない？

もちもち

ふふふ……  
おいしいでしょ？  
そのお餅にはね……

やわらかさを  
ながもち  
させる……

酵素が……



……  
やっ……

やわらかい……  
だと!?



あ

ヤァー

「酵素」  
ですね

ヒミツの  
解説は  
最後ペー  
ジ

『もちもち』の違いのヒミツとは!?



ながもちさせる  
なんだって!?!?

カハカハ

# 3話『市販のチョコがキレイなヒミツ』



あつ



これ  
お礼です！

色々教えてくれたので！



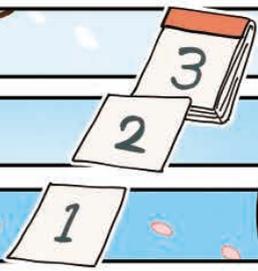
お礼！  
手作り  
チョコ？  
もらっちゃって  
いいの？

はい！  
自分用は家に  
山ほどあるので！

食べ切れる？  
それ…

大丈夫です！

チョコは  
ながもち  
しますから



………  
しまった…

すっかり  
忘れてた…



冷蔵庫にも  
入れずに…

えっ

し…  
白い!!

恐竜の卵!!



いっか…

やばいことに  
なってるかも…

市販のチョコがキレイなヒミツとは!?

ヒミツの  
解説は  
最後  
ページ

# 4話『おいしさがもちのヒミツ』





サクサクのメンチも  
パリパリの餃子も

もしかして…  
大福もパンも

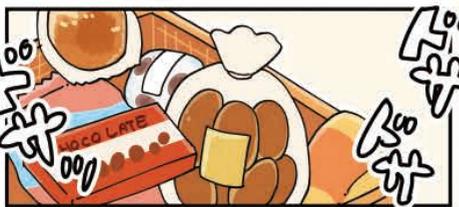
おいしそうな  
チョコも

大好きな  
ケーキも…



は、  
まてよ？

って  
ことは…



チョコ  
チョコ



ながもち全部  
ください！

また調子に  
のって…



全部…

「おいしながもち」の  
ヒミツがあったんだ！

# ヒミツの解説

1話

## 「ふわふわ」の違いのヒミツの解説 (乳化剤)

パンに多く含まれるでんぷんは、水を加えて加熱すると、水を抱え膨らみます。これを糊化(こか)と言います。人がでんぷんを栄養として体に取り込むことができたり、パンがふっくら焼き上がったするのは糊化のおかげです。ただし、時間が経つとでんぷんはまた元の状態に戻ってかたくなってしまいます。この現象を老化(ろうか)と言います。ここで活躍するのが「乳化剤」です。乳化剤にはでんぷんの老化を遅くする効果があるので、次の日もふわふわがながもちなのです。



2話

## 「もちもち」の違いのヒミツの解説 (酵素)

こちらは「酵素」が活躍します。団子や大福が柔らかいのも、たっぷり水分を含んで糊化したでんぷんのおかげ。しかし、そのままではやはり老化し、かたくなってしまいます。酵素はでんぷんに作用して、水分をでんぷん中に保持しやすくするので、もちもちがながもちなのです。

3話

## 市販のチョコがキレイなヒミツの解説

エマちゃんの白くなってしまったチョコは、一度溶かして調理したことで、チョコレート状態が変化して、油分が浮き出して固まったことが原因です。市販のチョコレートは変化が起りにくいように品質を安定させているので美しさやおいしさがながもちです。乳化剤も品質の安定に役立っています。



## 食品添加物・乳化剤の安全性について

日本では、食品衛生法に基づいて国から使用が認められたものだけが食品添加物として使用できます。食品添加物のひとつである乳化剤も同様に、その安全性が確認されています。詳しくは右の二次元バーコードなどから当社ウェブサイトをご覧ください。



「乳化剤の安全性」  
<https://www.rikenvitamin.jp/nyukazai/safety.html>

乳化剤をはじめとする食品用改良剤は、様々な食品の「おいしさがもち」に一役かっています。理研ビタミンは賞味期限の延長などを通じてフードロス削減に貢献していきます。

乳化剤のしくみとはたらきの詳しい情報や、エマちゃんがアプリケーション&イノベーションセンターを見学する「エマちゃんとおいしさがもちのヒミツ2」は下の二次元バーコードなどから当社ウェブサイトをご覧ください。



「WHAT'S 乳化剤」  
<https://www.rikenvitamin.jp/nyukazai/>



「エマちゃんとおいしさがもちのヒミツ2」  
<https://www.rikenvitamin.jp/business/casestudy/detail/20240516103108.html>



植物/ルテイン配合率90%再生紙を使用  
この製品は、再生紙/ルテイン配合率90%再生紙を使用しています。このマークは、別途動植物プランラムが定める表示方法に準じて任意に表示しています。

## 「エマちゃんとおいしさがもちのヒミツ」

作画：葵山わさび 編集：DNP

2023年4月1日発行 発行：理研ビタミン株式会社 (<https://www.rikenvitamin.jp/>)  
〒160-0004 東京都新宿区四谷一丁目6番1号