

# エマちゃん おいさながもちのびっ2



理研ビタミン株式会社

こんにちは！

理研ビタミン 代表取締役社長の  
山木一彦です。



「エマちゃんとおいしさながもちのヒミツ」前  
回のお話は楽しんでいただけましたか？  
どうやら彼女は食品用改良剤の不思議なチカ  
ラに興味を持ってくれたようです。

中長期ビジョン(2022年度～2030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

こちらは前回もご紹介した当社の掲げる中長期ビジョンですが、「スペシャリティ」とは何でしょう？

「スペシャリティな製品とサービス」とは当社独自の技術によってお客様に付加価値を提供し、持続可能な社会に貢献するオンリーワンの存在と考えています。当社の食品用改良剤事業でその技術発信の中核をなすのがアプリケーション&イノベーションセンター（A&Iセンター）です。A&Iセンターでは調査・マーケティングに基づいた研究開発を行っています。

一方、現代社会では、食べ残し、売れ残りや賞味期限が近いなど、さまざまな理由で食品が廃棄される「フードロス」が大きな社会課題となっています。A&Iセンターでは「スペシャリティ」な食品用改良剤を使って、食品のおいしさの追求だけでなく、賞味期限の延長や製造工程での無駄を減らすなど、社会や環境に対してサステナブルな提案を行っています。

それでは今回はエマちゃんに理研ビタミンA&Iセンターを案内してもらいましょう！

乳化剤の詳しい情報・エマちゃんの前回のお話については  
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/>



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



「エマちゃんとおいしさながもちのヒミツ」  
<https://www.rikenvitamin.jp/business/casestudy/detail/20230426112829.html>





わあ〜！  
おいしそ〜！！

いただきます!!!



ん〜！

っ  
る  
ん  
っ

このお豆腐の  
なめらかさ...

たまら〜ん？

はた...



ぷるぷる

泡がない？

じゃあ  
どうして  
お豆腐は  
なめらか  
なんだろう？



ふもふも!!

食品学の講義で  
「大豆の成分の  
ひとつである  
サポニン」は

泡立ちの原因  
「ってセンセイ  
言ってたけど



おお！  
よく気づいたな

エマのバイト先の  
店長



…ということが  
あって…



大豆

水

加熱する

にがり  
を加える

冷やして…

完成!

その泡に  
先人たちは  
苦勞してきたん  
だよ

すりつぶして  
「呉」を作る

豆腐は大豆から  
イキナリできる  
わけじゃないんだよ

水に浸けた大豆を  
潰して加熱する工程で  
泡が立つんだけど、



絶対行きます!

一緒にくる？

もっと詳しく  
知ることが  
できると  
思うよ!



そういえば…

来週、  
加工食品の研究をしてる  
知り合いのところに行  
く予定だったな

理研ビタミン  
アプリケーション&  
イノベーションセンター  
(A&Iセンター)



こんにちは！  
本日お二人を  
ご案内いたします  
研究員のスズキです！

よろしく  
お願いします！



エマちゃんの  
豆腐への疑問  
聞いたよ！

よく  
気づいたね！



はい！

確かに  
豆腐を作る過程で  
泡は必ず  
発生するんだ

フロアを  
見ながら  
解説していくね！



わー!! 大きい！



まず豆腐を  
作るときは、

水槽で水に浸けた  
大豆をすりつぶした  
「呉」と呼ばれるものを  
作ります



これに水を加えて  
加熱するんだけど、

そのままだと...

あわあわ...

わー!!  
泡だらけだ!



ここにも  
「乳化剤」!?

そこで  
この問題を  
解決できる  
ものが...

「乳化剤」だよ



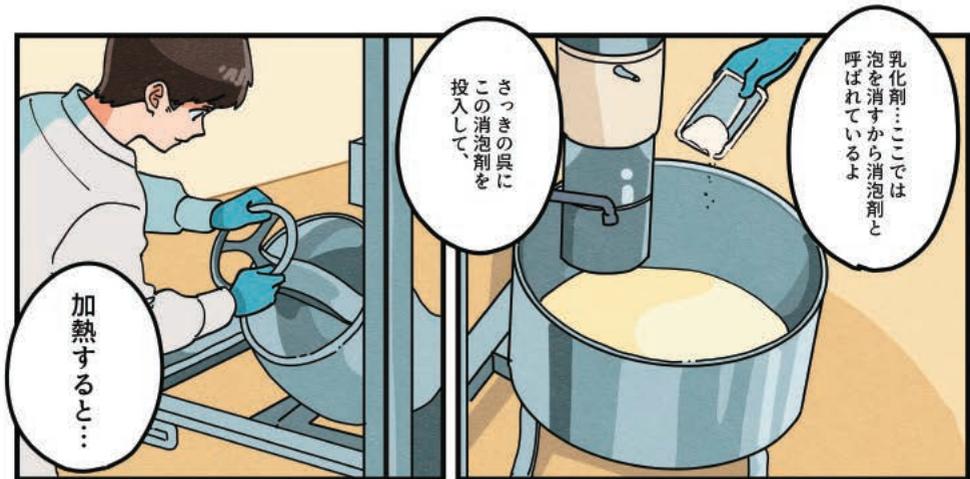
そう、大学で  
勉強したとおり  
泡が立つの

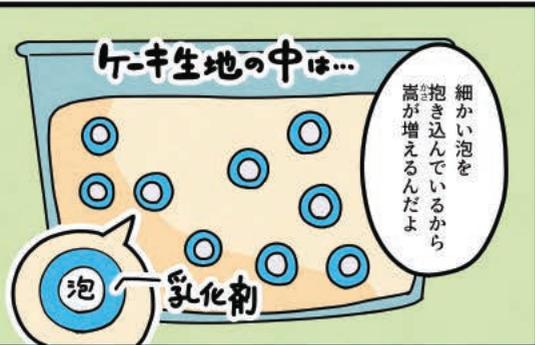
この泡、豆乳を絞る  
作業をジャマして  
材料のムダを増やすし

うん...

おいしさを引き出す  
ために必要な熱の  
伝達もジャマをする

もう大変な  
厄介者なの







### 乳化剤を用いるメリット

おいしい状態が長く続くことも、廃棄ロス削減に繋がるよね

ながもちする

原料のロスが減る

食感がよくなる

泡を消したり、泡を立てたりできる乳化剤を入れることで：  
廃棄製品を減らすことができたり、おいしいものを提供することができる



# A&Iセンターは「つなぐ」場となり 新しい価値を創造していきます!

A&Iセンターは加工食品に求められる課題を解決していく目的で開設されました。理研ビタミンの食品用改良剤の技術やさまざまな情報を集約し、人や企業、社会や環境をつなぐ交流拠点となることで、新たな価値を創造します。



センターでは生ゴミ処理機を活用したゴミの減量や屋上緑化、太陽光発電システムの導入と、環境に配慮した取り組みも行っていきます。

それぞれの食品分野ごとに分かれた試作室では、実際の食品工場で利用されている製造設備を使って、おいしさながもち・品質改良・フードロス削減・生産効率化を目指した研究に取り組んでいます。



A&Iセンターの詳しい情報は左の  
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。

「アプリケーション&イノベーションセンター(A&Iセンター)」  
<https://www.rikenvitamin.jp/corporate/enterprise/application/>



古紙パルプ配合率60%再生紙を使用  
この製品は、古紙パルプ配合率60%の再生紙を使用  
しています。また、この製品は、環境にやさしい方法で製造  
された表示方法に準じて自主的に表示しています。

「エマちゃんとおいしさながもちのヒミツ2」

作画：葵山わさび 編集：DNP

2024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



理研ビタミン株式会社