

NEWS RELEASE

株式会社あじかん
広島市西区商工センター七丁目3番9号

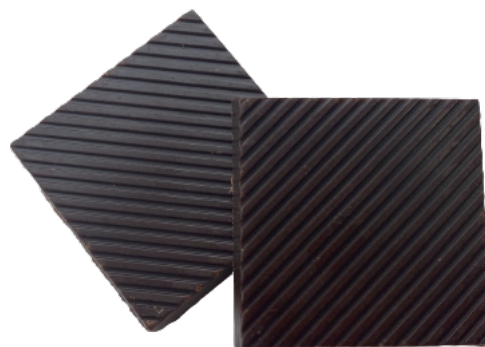
ごぼう茶のあじかんの挑戦 失敗作から生まれた新素材 焙煎ごぼうの新スイーツ素材 *を開発！

*カカオ不使用のチョコレート風食品

株式会社あじかん（代表取締役 社長執行役員：足利 直純 本社：広島市西区）は、焙煎ごぼうを主原料としたチョコレート風の食品素材を新開発しました。この素材を MelBurd（メルバード）と名付けて特許・商標を出願しています。そして『MelBurd』でつくったチョコレート風食品を、11 月からクラウドファンディングサイトの Makuake（マクアケ）にて先行予約販売を開始します。

当社は、焙煎ごぼうの新たな可能性を発掘するために、素材の機能性研究から製造技術開発、用途開発研究を日夜続けています。そのような中「焙煎ごぼうと油脂の混合品」がチョコレートに似た風味を持つことを発見。さらに詳細に調べてみると、市販のチョコレートから検出した 10 種類の香気成分のうち、8 種類の成分が共通していることを発見し、本新素材の開発に着手いたしました。

焙煎ごぼう独自の香ばしさを残しながら、言われなければごぼうだと分からないほどのチョコレートに似た風味を有しています。その特徴的な風味や口どけを洗練するために百回以上の試作をくり返ししながら、素材の完成度を高めました。特に後味、香り、口どけには徹底的にこだわり、子どもから大人まで幅広く親しまれる美味しさを追求。さらに栄養面においても、ごぼう由来のイヌリンやポリフェノールを豊富に含み、ノンカフェインでもあるため、幅広い層に食べていただきやすい新素材に仕上がりました。



■新素材 MelBurd（メルバード）の名称の由来

この新素材について、Melting（とろける）、Mellow（芳醇な）+ Burdock（ごぼう）を組み合わせ、『MelBurd（メルバード）』と命名。ごぼうを用いたヘルシーでサステナブルなスイーツ素材として、アイスクリーム、ケーキ、パフェ、クッキーなどに幅広く活用でき、国内外の食品市場に新しい地位を確立していきます。本発明であるチョコレート風素材（メルバード：MelBurd）は、焙煎ごぼうとココアバター代用脂とを含有する食品として特許出願中です。

MelBurd

はじめは、プラントベース食品の開発中に偶然できた失敗作でした。どことなくチョコレートっぽい風味を感じ、何か可能性があるのではと研究を進めました。ごぼうの粒子を限りなく小さくすることでチョコレートのような優しい口どけを再現しました。特にこだわったのは風味で、ごぼう独特の香りをうまく引き出すために原料産地や配合比率を何度も変えながら、えぐみや苦味のないまろやかな味に仕上げました。「ごぼうでここまでできるのか」と驚いてもらえる新しい食品素材です。



開発担当 平尾 凌

■株式会社あじかんについて

あじかんは業務用の食品メーカーとして培った経験をもとに、2010年の「あじかん焙煎ごぼう茶」発売以来、11年連続でごぼう茶市場 No.1 の販売実績を達成。更にごぼうの素晴らしさをより多くの人に体験していただけるよう、新しい価値を創造する研究開発に努めています。*TPC マーケティングリサーチ株式会社調べ（2012～2022年）

あじかんのごぼう茶の最大の特長は、焙煎技術（特許番号：第5661263号）であり、ごぼうをアク抜きせず、皮ごと焙煎することにより、イヌリン（水溶性食物繊維）やポリフェノールなどの栄養成分を損なうことなく摂取できます。その上で、豊かな香りと味わいも実現し、長く皆様に親しまれて参りました。この香り、味わいがあじかんの焙煎ごぼう茶の最たるポイントです。



あじかんは創業以来60余年、玉子焼や総菜の製造販売に携わってきました。その中で、和食にはかかせないごぼうの健康効果に着目し、研究開発に取り組んできました。一方で、日本の食文化が多様化した昨今、ごぼうの生産量・消費量は低下する一方で、お茶やサプリメントなど、取り入れやすい加工を施しながら、みなさまの健康を支えています。あじかんは「ごぼうの力で健康の社会貢献をしたい」という想いを大切に、今後さらに『MelBurd（メルバード）』を活用した食品開発に取り組んでまいります。

【本報道に関するお問い合わせ先】

株式会社あじかん 総務部（担当：鎌田）【TEL】082-277-7010

【本商品に関するお問い合わせ先】

株式会社あじかん ヘルスフード事業部（担当：濱田）【TEL】082-535-5050