

ジャパン・フード・セレクショングランプリ受賞！

失敗作から誕生したチョコレート風菓子

ゴボーチェ
「GOVOCE」 8 月 1 日(木) 9 時より販売開始▶ <https://www.ahjikan-shop.com/govoice> (8 月 1 日 9 時販売スタート)

食品製造・加工販売を行う、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 | 証券コード：2907）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使用した新商品「GOVOCE（ゴボーチェ）」を、2024 年 8 月 1 日(木) 9 時より、自社通販サイトに販売開始いたします。

■ GOVOCE とは

あじかん独自の特許製法でつくった焙煎ごぼうを使用し、カカオを一切使わずに、チョコレートのような優しい口どけを再現したスイーツ素材「MelBurd(メルバード)」を開発。この MelBurd を用いて約 2cm 角のカレ状に商品化し、ごぼうとドルチェ（イタリア語でデザートの意味）を組み合わせ「GOVOCE」と命名しました。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、なめらかさを有しています。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商品が仕上がりました。



■ 誕生秘話

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、製造技術開発、用途開発研究を日夜続けています。元々はプラントベース食品の開発中にできた失敗作でしたが、研究を続けていく中で、ごぼうとカカオに 8 つもの香気成分が共通することを発見。さらに、ごぼうの粒子を限りなく小さくして、チョコレート同様の優しい口どけを再現。ごぼうの香りを残しながら、美味しさを両立させるために 128 回もの試作を繰り返し、かつてない新しい美味しさと食感にたどり着いたのです。

■ ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞！

23,000 人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度において、第 77 回(2024 年 7 月度)グランプリを獲得いたしました。

【報道関係者お問合せ先】総務部（担当：鎌田 082-277-7010 | g_kamata@ahjikan.co.jp）【商品のお問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp）

PRESS RELEASE

■ 商品詳細

- カカオ不使用だからノンカフェイン
- ごぼう由来のイヌリン(食物繊維)、クロロゲン酸(ポリフェノール)含有
- 1枚で食物繊維を約 0.7g 摂取できる
- 腸活にうれしいフラクトオリゴ糖入り
- 契約農家で丹精に栽培された上質な国産ごぼうを使用
- スイーツ素材としても幅広い活用が可能
- 現在特許出願中



商品名: GOVOCE (ゴボーチェ) | 内容量: 52 g / 袋 (標準 12 枚入)

販売形態: 6 袋セット

商品価格: 3,500 円 (税込) + 送料 (冷蔵便) 900 円 (税込)

賞味期限: 製造日から 365 日

保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて 28°C以下で保存。

販売サイト: 公式 EC サイト「あじかんショップ 美食生活」

<https://www.ahjikan-shop.com/govoice>

※8月1日(木)9時より購入可能。小売店では、12月から販売予定。

※栄養成分等は、公式サイトをご覧ください。

●商品名:GOVOCE			
名 称	菓子		
原材料名	植物油(国内製造)、ごぼう粉末(ごぼう(国産))、砂糖、フラクトオリゴ糖、乳糖、デキストリン/乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)		
内 容 量	52g(個包装込み)		
賞 味 期 限	特外右側に記載		
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて28℃以下で保存してください。		
販 売 者	株式会社あじかん 広島県広島市西区商工センター7丁目3番9号		
製 造 所	東京フード株式会社 第二工場 茨城県つくば市上大島字神明1783-1		
栄養成分表示 [1枚(標準4.2g)あたり]			
エネルギー	24kcal	炭 水 化 物	2.2g
たんぱく質	0.1g	一 糖 質	1.5g
脂 質	1.8g	一 食 物 繊 維	0.7g
ポリフェノール	28mg	食 塩 相 当 量	0.0006g
フラクトオリゴ糖	122mg	カ フェ イン	0g
原材料に含まれるアレルギー(28品目中)			
乳成分・大豆			
※本品製造ラインでは、卵、小麦、アーモンド、オレンジ、ごま、鶏肉、バナナ、もも、りんごを含む製品を生産しています。 ※カフェインは0.001g(100gあたり)未満を0gとしています。 ※ポリフェノールはカテキン換算値を表記しています。 (日本食品分析センターにて分析)			

■ 開発変遷・実績

- | | |
|------------------|--|
| 2023 年 6 月 21 日 | 焙煎ごぼう使用のカカオ不使用チョコレート風素材「MelBurd」発表。 |
| 2023 年 9 月 6 日 | 日本調理科学会 2023 年度大会にて証明発表。※詳細下記 |
| 2023 年 11 月 10 日 | ごぼう生まれの新スイーツ「GOVOCE」完成。Makuake 予約販売開始。 |
| 2024 年 1 月 30 日 | プロジェクト終了。応援購入者 492 名、応援購入 2,359,670 円獲得。 |
| 2024 年 7 月 10 日 | ごぼう茶定期購入者のみ先行予約開始。(電話・ハガキ・FAX にて受付) |
| 2024 年 7 月 16 日 | ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞 |
| 2024 年 8 月 1 日 | 自社通販サイトにて販売開始。 |

※2023 年 9 月に広島県で開催された日本調理科学会 2023 年度大会にて、GOVOCE の素材原料である MelBurd を評価し、市販のチョコレートと同様の口どけ、食感をもつ(油脂結晶の構造に悪影響を及ぼさない)ことを証明する結果を発表。

■ 試食者アンケート

- 「チョコとは一味違う風味が、癖になる！鼻に抜ける焙煎ごぼうの香りが好き。」(20 代女性)
- 「コーヒーにも合いそう。食物繊維がとれてうれしい。」(40 代男性)
- 「容易に国内で栽培できる事から将来危ぶまれているカカオ危機の際にも食べられるというのは素晴らしい事だと思います。」(40 代男性)
- 「ノンカフェインなので、健康や美容に気を使う人、妊婦さんや子供まで、制約が少ないため紹介やプレゼントがしやすい。」(30 代女性)
- 「妊娠中で、大好きなコーヒーやチョコレートを控えているため、嬉しいです。」(30 代女性)

PRESS RELEASE

■ ジャパン・フード・セレクション 審査レポート総評

「GOVOICE」は、商品として新しいのに親しみがある香りで食べる前からワクワクし、パッケージからの「ごぼう生まれの新スイーツ」という問いかけにも興味を惹かれました。奥深い芳醇な香りに包まれ、積極的に襲ってくる苦み、最後まで口新しい世界を見せてくれた商品で多くの審査員が「美味しい!」「不思議!」と声をあげてしまうほど魅了していました。なんといっても特徴的な深みのある焙煎ごぼうの香りと滑らかな口溶けはカカオ不使用とは思えないほどチョコレートに近く、錯覚させられる不思議な体験ができました。

■ 株式会社あじかん「ごぼうプロジェクト」について

あじかんは創業以来 60 余年、玉子焼や惣菜の製造販売に携わってきました。その中で、和食には欠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います。2 種の食物繊維（不溶性、水溶性）をバランス良く豊富に含み、抗酸化力のあるポリフェノールも多い栄養価に優れたごぼうを、もっと手軽に・気軽に摂取できるように、ごぼう茶をはじめ様々な商品を開発しております。2010 年 12 月より発売した焙煎ごぼう茶は、皮ごと焙煎して、えぐみや臭みを取りながら、ポリフェノールを上手に残す技術について特許を取得。13 年間をかけ約 50 億円の市場規模のシェアトップメーカーとなり、健康茶の定番となりました。

さらに 2023 年度より、社内で「ごぼうプロジェクト」を立ち上げ、ごぼうの新しい魅力に触れていただきながら、ごぼうの常識を超えていくを目標とした活動をスタート。その第一弾商品として生まれたのが、「GOVOICE」です。

私たちの挑戦はまだ始まったばかり。ごぼうがより身近な食品として、活躍する場面や機会を創造し、健康で豊かな社会づくりに貢献することをめざして活動を続けてまいります。



会社商号	株式会社あじかん（英文表記 AHJIKAN CO.,LTD.）
創 業	1962 年 10 月
設 立	1965 年 3 月
所在地	〒733-8677 広島市西区商工センター七丁目 3 番 9 号
資本金	11 億 225 万円
連結売上高	502 億 4,038 万円（2024 年 3 月期）
業務内容	鶏卵加工製品・野菜加工製品・水産練製品・その他食品の製造、販売、および卸売、農産物の生産、販売、ならびに運輸業
主な生産品目	玉子焼、かに風味蒲鉾、野菜加工品、ごぼう茶関連製品

