



課題名 特定層への市場調査を活用した 発酵ヴィーガン栄養バーの品質向上

株式会社Rainbow Sake 三宅 慶子
 広島修道大学人間環境学部 三本木 至宏
 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター

1. 研究の背景

日本三大酒処の一つである広島県において、酒粕は年間約741トン産出され、また、広島県の特産品である安芸高田の柚子は搾汁粕が約30トン、江田島のオリーブは搾油粕が約10トン産出されており、酒粕はその内の約185トン、他も大半が堆肥等として処分されていると推測される。昨今では、日本人の食生活の変化により、酒粕離れが進んでいるが、これらの副産物は、それぞれ多様な機能性成分を含んでおり、日本固有の発酵食品である酒粕を主原料に、おいしく、栄養価の高いヴィーガン栄養バーを開発し、国内外の消費者へこれら副産物の有用性をアピールすることで、有効活用を進めていきたい。

2. 研究目的

- ① 1年目の研究成果を踏まえた機能性を高める為のレシピの改善
- ② 市場調査の実施
- ③ 市場調査の結果に基づく栄養バーのさらなる改善

3. 研究の成果

- ① 1年目の研究の結果、栄養面の特徴を強化する為、きなこ、おからを加えたレシピを開発。また、酒粕を純米大吟醸の酒粕から普通酒に変更
- ② 市場調査の結果から栄養面で改善すべき方向性を確認
- ③ 栄養成分、機能性評価
 - ・栄養成分を検査機関にて分析。タンパク質、食物繊維の量が大幅に向上。特に食物繊維は去年の「含む」という表示から「たっぷり含む」という表示可能な数値まで向上。
 - ・アミノ酸スコアに関しては、去年唯一100を下回ったリシンのスコアは、去年より16ポイント以上向上したものの、100には届かなかった。(スコア82と78であった)

4. データなど

① 市場調査の結果

総括

- ✓ ファーストターゲットは、栄養バーの喫食頻度が高い（週1以上）20-30代。「タンパク質不足」を訴求点に、「小腹を満たしつつ健康に良いものを喫食」などのコミュニケーションが考えられる。価格は249円で、DgS・CVSでの展開が〇。
- ✓ また、カテゴリーユーザー（年1喫食）であれば、週1以上喫食でなくとも20-30代は有望。「タンパク質不足」、「間食・おやつ」として「CVS」や「SM」で購入がポイント。加えて、子どもと同居する子育て世代からも支持されている。

② 栄養成分検査の結果

栄養バー100g中の栄養成分等検査結果

試験項目	単位	昨年の栄養バー	今年度の栄養バー①	今年度の栄養バー②
たんぱく質	g	8.2	13.6	14.7
食物繊維	g	2.9	7.8	6.5
葉酸	μg	—	74	83

タンパク質 16.2g以上→高い
 食物繊維 6g以上→高い
 葉酸 72μg以上→高い