

ハイスキー食品工業 健康志向に対応

こんにゃく加工 主菜でも攻勢

ハイスキー食品工業は、こんにゃくを活用した食品原料事業を強化する。肉や魚と混ぜることによって、カロリーや糖質をコントロールできる原料を新たに開発。トレーニングや食事指導を通じ、ダイエットをサポートするジムの運営会社などに向けて売り込んでいく。同社はこれまで、こんにゃくの加工食品による「副菜」を中心に事業を展開してきた。健康志向の高まりを受けて、主菜分野でも攻勢をかける。

同社では、脱アルカリ技術によって臭いを除去したこんにゃくをペースト状にしたものに、カロリーがほぼゼロの希少糖を



「マンナンミート」と「マンナンフィッシュ」を手にする菱谷社長

配合した原料を加え「レアシュガーマンナン」として販売。香川大学医学部との共同研究により、血糖値の上昇を抑制する効果を実証されている。

これまでは飲料とスイーツの分野で展開。用途ごとに水分を

調節し「マンナンスムージー」「マンナンタピオカ」「マンナンピューレ」「マンナンあんこ」として販売している。例えばマンナンスムージーの場合、ペースト状にした後、果実のフレーバーと天然色素で香りや色

を付け、希少糖を加える。その後、牛乳や水、ヨーグルトなどと混ぜることによって、とろみのあるスムージー感覚のヘルシーな飲み物を実現する。

スイーツについても香川県内の菓子製造販売会社などと連携して、パフェなどを販売している。こうした実績に基づき、他の領域でも需要があると判断。肉・魚系にも進出することを決めた。

新たに市場投入するのは「マンナンミート」と「マンナンフィッシュ」。ミートは1対1の割合でミンチと混ぜ、ハンバーグなどにする。フィッシュも同様の割合で、ほぐしたサーモンと混ぜて調理する。端材も有効に活用できる。いずれも食感は肉・魚を100%使用したような感覚で、味にも違和感はない。

高齢化によって国民医療費は年々増大しており、全体の約4

割は生活習慣病由来とされている。公的保険外の予防市場も大きく、機能性表示食品などの成長は確実視される。

菱谷龍二社長は「医者が企業と連携して、社員に対する食の指導を行うケースが活発化している。そういった分野をターゲットにしたい」と話している。

同社は牛生レバー刺しの代替品となる「マンナンレバー薄切り」や、パスタやラーメン、うどんの代替「マンナンヌードル」などを販売している。

(伊藤俊祐)

■会社概要

- ▷本社＝香川県木田郡三木町大字氷上219
- ▷資本金＝1000万円
- ▷創業＝1924年
- ▷事業内容＝こんにゃく加工食品の製造販売