



今の世の中は脂質も糖質も「オフ」という考え方が主流ですが、美味しくなくことが多く続かない。希少糖は味を阻害しない「オン」できる素材。

キンリ्यूフーズ株式会社
開発企画室長 荒木大輔さん

関西で“おいしい焼き肉のたれ”といえば、金の龍のマークは外せません。焼肉のたれ「金龍」は1970年発売のロングセラー。今回は大阪府茨木市に本社・工場を持つ「キンリ्यूフーズ」を訪ねて、希少糖を使った製品の開発ストーリーについてお話を伺いました。

—キンリ्यूフーズの業態について教えてください。

荒木室長：たれ・調味料の製造です。焼肉のたれ「金龍」など小売りがメインですが、精肉店や焼肉店のプライベートブランドなど業務用もあります。



—こちらの開発室では、どんな作業を行っていますか。

荒木室長：自社製品の原料や、素材が全て揃っています。営業からの情報や、開発室の発想をもとにさまざまな素材を組み合わせ試作します。製造設備を模した攪拌機を使ってタレをつくっていきます。

—繁忙期はありますか。

荒木室長：春夏物の展示会が1月、秋冬物の展示会が7月にあります。その前に商談が始まるので、それに合わせて新商品を出していくので、忙しくなります。

—5年前に希少糖を使った商品をいち早く上市されましたね。

荒木室長：健康イメージの素材を探していたところ、松谷さん(松谷化学工業株式会社)から2012年に紹介されて、商品化を進めていました。その後2013年に松谷さんの工場が稼働して、7月の展示会で上市しました。その時、希少糖の認知度は低く、商品もあまり売れませんでした。

—その後、楽天・アマゾンで1位になったそうですね。

荒木室長：「まるまる和風」という商品です。毎日お母さんの作る食事に使える万能調味料というコンセプトから、しょうゆベースの和風調味料になりました。希少糖は健康イメージだけでなく、実際に効果が望めるくらいの割合で配合しました。楽天・アマゾンで調味料部門1位になったのは、2013年10月の「世界ふしぎ発見」放送がきっかけです。

—「人は何故太るのか？生命と肥満のミステリー」の回ですね。

荒木室長：土曜日夜の放送後、月曜に出勤したところ、注文が何百件も殺到していました。当時は、希少糖を使った商品が世の中に少なく、検索結果で松谷さんの次の2番目がキンリ्यूフーズでしたね。

—その後、瞬間に希少糖商品を連続で上市されたのはなぜですか。凄いスピードです。

荒木室長：通販だけでなく、小売りの方の動きも目に見えて良くなりました。このチャンスを逃さずに、春夏物の商談に間に合わせるため新商品を連続投入しました。まるまる和風に続いて、「希少糖すき焼きわりした」・「希少糖とんこつ豆乳鍋スープ」・「希少糖贅沢ドレッシングシリーズ」と2013年9月～12月に開発しました。

家庭での食事は簡便性が求められる時代になっていますので、惣菜や中食向けのいったジャンルにも美味しく体に良い商品を作っていきたいと思います。

—それぞれのコンセプトを教えてください。

荒木室長:「すき焼きわりした」は、既存品をベースに希少糖を入れてマイルドな味にしました。価格帯も安めにしました。「とんこつ豆乳鍋」は、競争の激しい鍋だし市場での差別化です。「贅沢ドレッシング」は、高級ドレッシングとして、希少糖だけでなく素材にもこだわりました。ドレッシングの特注容器の製造が間に合わなくらい売れました。

—2014年1月には看板商品の焼肉のたれの新品を出されました。

荒木室長:「希少糖焼肉のたれ 夢」です。たれのメーカーとして、満を持して出した商品で、焼肉店の味を家で食べられます。甘酸っぱい、さらっとしたタレです。

—その後の反響はいかがでしたか。

荒木室長:TVや新聞・雑誌の取材をたくさん受けましたね。展示会ではディスプレイを全て希少糖商品にして、投票で1位をいただきました。

—商品や販売で何か工夫されたことはありますか。

荒木室長:商品については、パッケージやラベルでの表示を工夫しました。「希少糖」という名称のPRや、香川県・香川大学の取組みなど間接的に訴求しました。販売については、営業の人と一緒にTV番組をくり返し見て、希少糖の機能性説明を勉強しました。また、全従業員に社内広報で希少糖を覚えてもらいました。

—希少糖を入れたことがメリットになったでしょうか。

荒木室長:今の世の中は、脂質も糖質も添加物もオフにしよう、



という考え方が主流を占めています。すると、美味しくないので、結局続かないのです。希少糖は、「オン」できる素材です。味を阻害しませんし、糖類であるため汎用性があり、様々な商品に展開できました。

—今後の展望はいかがですか。

荒木室長:家庭での食事は簡便性が求められる時代になっていますので、惣菜や中食向けのいったジャンルにも美味しく体に良い商品を作っていきたいと思います。

—松谷化学に期待することはありますか。

荒木室長:この数年でのさまざまな露出によって、希少糖はすでに認知されたと思います。素材としては目新しくはありません。そこは松谷さんにもっと頑張ってもらって、話題を作してほしいです(笑)。



INTERVIEW

キンリューフーズ株式会社
開発企画室長 荒木 大輔さん

開発を中心に製造から営業、広報までを担うキンリューフーズの【味づくりの責任者】
趣味は、料理。「先日もエスニック料理パーティを主催しました。」

COMPANY DATA



キンリューフーズ株式会社
〈所在地〉大阪府茨木市下穂積1-9-22
〈電話番号〉072-627-4969

焼肉倶楽部(楽天通販サイト)
〈WEBサイト〉<https://www.rakuten.co.jp/kf-yakinikunotare/>
〈通販お問合せ〉0120-9292-55

レアシュガースウィート・難消化性デキストリンなど商品のお問い合わせやホームページへのご意見などお気軽にお問い合わせください。