

2021年 3月24日



合食と弘前大学、機能性含んだドライアップル完成

退色防止・機能性保持技術を共同開発 自然な赤色のドライアップル誕生

おいしい減塩などの健康にこだわるおつまみブランドを展開する株式会社合食（代表取締役社長：砂川雄一、以下合食）は、2017年から開始した国立大学法人弘前大学（学長：福田眞作、以下弘前大学）との共同研究により、果肉まで赤い青森県産りんご「紅の夢」を使ったドライフルーツの商品化に成功しました。4月上旬から、青森県内及び神戸市内で販売開始します。このたび、共同記者発表を下記の日程で実施しますので、取材についてよろしくお願い申し上げます。

1. 日 時： 2021年3月24日（水曜日）11時15分から
（11時～11時15分に知事室で行われる知事報告に続いて開催）
2. 場 所： 青森県庁 記者会見室
3. 発表者： 株式会社合食 代表取締役社長 砂川 雄一
弘前大学農学生命科学部 教授 岩井 邦久

<背景・目的>

近年の健康や美容志向の高まりで、ドライフルーツやナッツ類などの消費が伸びているのを踏まえ、機能性食品に着目していた当社は、弘前大学が育成したりんご「紅（くれない）の夢」を使ったドライフルーツの商品化を目指し、2017年に共同研究契約を締結しました。

「紅の夢」は、弘前大学が育成し2010年に品種登録した果肉まで赤いりんごの第1号です。普通のりんごは果肉が黄色ですが、紅の夢は果肉に抗酸化作用を持つ赤色素「アントシアニン」が豊富に含まれているため、果肉が鮮やかな赤色を呈するのが最大の特徴です。（写真下）

ところが、ドライフルーツにするとこの色素は日にちの経過とともに退色するため、赤い果肉の美しさを保持する技術開発を目的とした共同研究を開始しました。



<研究の内容>



研究を担当する弘前大学農学生命科学部食料資源学科の岩井邦久教授(写真左)は、地域の食資源から健康に有益な生理作用とその機能成分を探求・解明すること、機能性成分の体内への吸収や代謝とそれに及ぼす食品成分の影響を明らかにすることなど、食品の機能性と機能性成分に関する研究を行っています。

今回の共同研究では、保存試験や色素成分などの研究を進めました。大学では色素成分の変化に関する分析と解析、合食ではその結果に基づいた各種試作と保存試験、と役割を分担しました。特に、色素成分の化学物質から退色防止の要素を複数組み合わせ、更に方法を絞り込んで検討を進めた結果、早期に色素成分の退色防止技術を確立することができました。

<商品概要>

弘前大学との共同研究で確立した退色防止技術を取り入れた製法により「紅の夢」をはじめ「ふじ」「紅玉」の青森県産りんご3種類のドライアップルを商品化しました。無香料、無着色で、それぞれのりんごの特徴を味わえるようにしっとりとした食感のジューシーなドライアップルに仕上げました。おしゃれな化粧箱入りでギフトにもお使いいただけます。



「紅の夢」の生産量はまだまだ少ないため、限定数量の発売となります。

商品名	青森県産3種のドライアップルアソート
内容量	4個包装×3品種(紅の夢・ふじ・紅玉)
賞味期限	100日間
参考価格	税抜 2,000円

<今後の方針>

合食は、引き続き、弘前大学をはじめとする大学、医療機関や医学学会、医療・健康専門誌等との連携を拡大していきます。お客様の健康と美容に役立つような、当社独自の加工食品や機能性表示食品の開発を推進していきます。

弘前大学は、引き続き、地域食資源を活用し、健康に有益な生理機能の成分探索、機能性成分の吸収とそれに影響する食品成分の研究を行い、安全で高機能を有する次世代食品の研究開発を行うとともに、地域企業にその成果を還元していきたいと考えています。

【情報解禁日時】 あり

共同記者発表終了後を情報解禁日時とします。

日時： 令和3年3月24日(水曜日) 11時15分～12時ごろ終了予定

本件に関するお問合せ先(商品に関すること)
株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美
Tel : 078-672-6045 E-Mail : y.tashiro@goshoku.co.jp

本件に関するお問合せ先(研究に関すること)
弘前大学農学生命科学部 岩井 邦久
Tel : 0172-39-3791 E-Mail : iwai-kuni@hirosaki-u.ac.jp