

HOT NEWS OF JAPANESE NUTRITION/HEALTH INDUSTRY

Sep.1-15, 2008

株式会社スポーツとの共同企画として「企業を成功に導くスーパーフルーツ戦略」セミナーを9月12日に開催した。会場は満席で、興味の高さが伺えた。日米欧の事例から成功要因を抽出し、応用可能なフレームワークを提供する事が目的であった。

欧米の成功事例と日本の成功事例との大きな違いは、欧米は飲料や乳製品での成功が多いのに対し、日本ではサプリメントでの成功事例が目立つ。日本のビルベリーサプリメント市場は世界一であるし、カシスサプリメントは、欧米では珍しい。

これは日本と欧米との市場性の違いが原因であると思われる。健康・栄養食品産業における KFS はヘルス・ベネフィット・プラットフォームの構築である(「ヘルス・ベネフィット・プラットフォーム」については”Successful Superfruit Strategy”参照)。日本では新素材はサプリメントから普及していくのが一般的であるし、成功する例も多い、というのが我々の持論である(一部例外はあるが)。

セミナーの中でも述べたが、スーパーフルーツとは必ずしも「新奇性(ノベルティ)」は必要ではなく、差別化要素の一つに過ぎない。あまりに「新奇性」重要視し、依存しすぎると失敗を招く。

スーパーフルーツに限らず、他の製品分野についても同様である。”Successful Superfruit Strategy”から得られる教訓は多く、実践的なフレームワークも紹介されている。ご一読をお勧めしたい。

NEW PRODUCTS

常盤薬品、ブドウ糖や DNA 配合の新機能性ドリンク「集中力」を発売

ノビアグループの常盤薬品工業は、2008年9月8日にブドウ糖や DNA 配合の新機能性ドリンク「集中力」を発売する。ビジネスマン、学生をターゲットとした新機能性ドリンク「集中力」は、ブドウ糖や DNA、アルギニンなどを配合し、飲んでスッキリ、もっと頑張りたい人を応援するドリンクであるとしている。50ml 入り 300 円で販売される。

(2008年9月1日 常盤薬品工業株式会社 プレスリリース)



持田インターナショナル、コラーゲンやセラミドを増量した美容健康補助食品「ヒアロバランス」を発売

持田製薬株式会社の子会社である持田インターナショナルは、健康補助食品「ピタコラージュ」シリーズの「ヒアロバランス(R)」を8月20日にリニューアル発売した。同品は、水分を保つための複合ムコ多糖類(ヒアルロン酸、デルマンタン硫酸、コンドロイチン硫酸)を生体内バランスに近い比率で配合している。また、コラーゲン、セラミド、エラスチンも同時に補給でき、うるおいのための成分を1度で手軽に摂取できるのが特長。今回のリニューアルで、コラーゲンを従来品の3倍、水分蒸発を防ぐセラミドを2倍に増量した。通信販売で販売される。

(2008年9月1日 持田製薬株式会社 プレスリリース)

キリン・トロピカーナ、果実由来の乳酸菌入り「グリーントロピカーナ<くだものとフルーツ乳酸菌>」を発売

キリン・トロピカーナ株式会社では、果実と健康素材をブレンドした新ブランド「グリーントロピカーナ」から「グリーントロピカーナ<くだものとフルーツ乳酸菌>」350mlペットボトル(150円)を9月16日より発売する。同品は、「Health and Wellness」をテーマに、果実と健康素材をブレンドしたトロピカーナの新ブランド。今年3月から発売している「グリーントロピカーナ」シリーズの第3弾として、くだものに乳酸菌をブレンドした果汁飲料として発売する。同品に含まれている果実由来の乳酸菌は、パインアップル由来の乳酸菌で発酵させた殺菌乳酸菌飲料を使用している。

(2008年9月3日 キリン・トロピカーナ株式会社 プレスリリース)



オエノグループ、体に優しいハーブなど使ったリキュール「医食同源」6品をリニューアル

オエノグループの合同酒造株式会社は、体に優しいハーブや果実を使用したリキュール「医食同源」シリーズ515mlサイズ6品種をリニューアルし、9月16日より全国で発売する。「医食同源」シリーズは、「病を癒すのも日常の食事も、生命を養い健康を維持するためのもので、源は同じという古来より根付く「食養生」(=医食同源)の考えに基づいて造られたお酒。味わいは、「ブルーベリー」、「カリン」、「ザクロ」、「カモミール」、「アセロラ」、「ローズヒップ」の6品種あり、い



ずれも素材独自の風味を生かした商品となっている。今回のリニューアルは、ロックや水割り、ソーダ割りなど様々な飲み方に合うようにしている。515ml入り743円で販売される。

(2008年9月8日 オエノホールディングス株式会社 プレスリリース)

伊藤忠、4社共同企画「からだスマイルプロジェクト」商品リニューアル

伊藤忠商事株式会社、ユニー株式会社、株式会社サークルKサンクス、株式会社ファミリーマートは、4社共同で企画開発、推進する「からだスマイルプロジェクト」の商品リニューアルと販売地域の拡大、及び共同プロモーションを実施する。同プロジェクトは、健康意識の高まりによるニーズに着目し、「お客様の健康のための商品を原料レベルから共同で研究開発し、ご提供していく」という目標に各社が賛同し、実現した共同プロジェクトで、今年1月「このおいしさでこのカロリー！食物繊維もうれしいパン」を発売開始した。リニューアルにあたっては、インタラクティブ・マーケティングを支援する株式会社イーライフが運営するサイト「buzzLife」と組み、約5,000名の消費者の声を参考にしている。今回のリニューアルでは、パン生地など商品内容を改善するとともに、カロリーや食物繊維がひと目でわかるパッケージにリニューアルした。

(2008年9月9日 伊藤忠商事株式会社 プレスリリース)

ロート製薬、お茶の花抽出エキス粉末配合のダイエットサポート食品「茶花美人」を発売

ロート製薬株式会社は、5月より近畿地区限定で先行発売していたお茶の花抽出エキス粉末配合のダイエットサポート食品「茶花美人」を全国へと拡大する。9月17日より全国の薬局、薬店等で販売する。同

品は、お茶の花抽出エキス粉末を初めて使用したタブレットで食事の脂肪が気になる人向けのダイエットサポート食品。使用されているお茶の花抽出エキス粉末は株式会社ハリマ漢方製薬独自のノウハウによって開発されている。

(2008年9月10日 ロート製薬株式会社 プレスリリース)



ユニチカ、健康成分ピペリンを豊富に含む健康補助食品「熟成爆砕黒にんにく」を発売

ユニチカ株式会社は、ハナピラタケ、セラミドなどの健康・美容素材を中心に、健康補助食品事業を展開しているが、この度、新商品として「黒にんにく」を主成分とする健康補助食品「熟成爆砕黒にんにく」(2,200円/90粒)を自社通信販売により発売する。同品は、青森県田子町で栽培される福地ホワイト六片種のみを原料に玄米醗酵液に漬けてじっくり熟成させた「黒にんにく」を爆砕製法という特殊な製法により多孔質状に処理、粉碎したものを主成分としている。熟成爆砕処理を行った「黒にんにく」は、にんにく特有の刺激臭、および刺激物が低減し、ポリフェノールなどの有用成分の含有量が著しく増加するとともに、抗酸化力が10倍以上に向上するという。また、同品は、健康成分ピペリンを豊富に含み、成分吸収を助ける働きが期待できる「黒こしょう抽出物」をサポート成分として加えている。

(2008年9月12日 ユニチカ株式会社 プレスリリース)



ハウス食品、醗酵黒ニンニクパウダー配合の機能性飲料「黒ニンニクの力」を発売

ハウス食品は、2005年5月に発売以来、好評の機能性飲料ハウス「ニンニクの力」に醗酵黒ニンニクパウダーを配合したハウス「黒ニンニクの力」を新たに追加するとともに、従来の「ニンニクの力」の味覚、パッケージデザインを変更し、29日から全国に発売する。「黒ニンニクの力」には、1本あたり、醗酵黒ニンニクを500mg、ビタミンB1を5mg配合、238円(100ml)で販売される。

(2008年9月12日 ハウス食品株式会社プレスリリース)



写真: ニンニクの力/黒ニンニクの力

COMPANY NEWS

ファンケル、健康食品の「安心品質」を制定

株式会社ファンケルでは、「ファンケル健康食品の安心品質(FANCL Standard of Quality=FSQ)」を制定した。原産地、賞味期限の偽装、農薬の混入など食への不安が高まるなか、「安全」と「信頼」のための8つのポイントを伝え、消費者により安心して商品を使ってもらうことを目的としている。「FSQ」は、9月中旬から広告や同社の情報誌「元気生活」などで告知を開始し、11月から同社が販売するサプリメント、青汁、発芽米に順次マークを添付していく予定。同社では、原料からアフターサービスまで、安心の具体

的なポイントを提唱することで健康食品業界の健全な発展に寄与したいと考えている。

(2008年9月9日 株式会社 ファンケル プレスリリース)

ファンケル、ホームページ上で健康食品の原料原産地を公開

株式会社ファンケルは、9月16日からサプリメント、青汁、発芽米に使用する原料の原料原産地および加工地をホームページ上で一般公開する。原産地や賞味期限の偽造、農薬の混入などの多発で食品への信頼が大きく揺らぐ現状を受け、積



原材料名	原料原産地 / 加工地
ビルベリーエキス	由来:ビルベリー(フィンランド、スウェーデン) / 加工地:イタリア、中国
でんぷん	由来:とうもろこし(アフリカ、南アフリカ) / 加工地:日本
カシスエキス	由来:カシス(フランス) / 加工地:イタリア
セルロース	加工地:日本
ショ糖エステル	加工地:日本
ゼラチン	加工地:日本

極的に情報公開することで消費者に安心して商品を使ってもらうための取り組み。100種類を超える製品(使用している原料は、400種類以上)をラインアップする健康食品の大手企業で、原料原産地、加工地を一般に広く公開するのは、今回が初めてのこととなる。

(2008年9月9日 株式会社 ファンケル プレスリリース)

明治製菓と明治乳業、2009年4月1日付けで共同持株会社設立し経営統合

明治製菓株式会社と明治乳業株式会社は、11月26日開催予定の両社臨時株主総会における承認を前提として、2009年4月1日(予定)を期して、株式移転により、明治ホールディングス株式会社を設立することについて合意に達し、11日開催の両社取締役会において承認のうえ、「株式移転計画書」を作成し、両社の経営統合に関する「統合契約書」を締結したことを発表した。経営統合により、統合された新生「明治」ブランドの価値向上及び、既存事業の強化、マーケティング力強化による競争力向上、業務効率化とコストシナジーなどの効果が期待できるとしている。

(2008年9月11日 明治製菓株式会社、明治乳業株式会社 プレスリリース)

ネスレ、日本に初の研究開発拠点

世界最大の食品メーカーであるスイスのネスレは、日本に初の研究開発拠点を設ける。2009年から、栄養研究など、3分野の拠点を順次開設、研究成果を世界各地のネスレ開発拠点に提供する。開設するのは、栄養研究、飲料開発、包装技術という3分野の拠点。栄養研究の拠点は、「ネスレ日本リサーチセンター」(仮称)で東京大学にネスレの研究員が常駐。食品の栄養素や健康効果に関する調査を複数の研究機関と共同で進め、スイスの拠点に提供していく。食品業界では、世界規模でM&Aが加速、競争が激化しており、ネスレは日本の製品開発や品質管理の技術は世界最高水準と判断、欧州や北米に次ぐ、開発拠点と位置づけ国際競争力強化に役立てる

(2008年9月14日 日経新聞)

SCIENCE NEWS

ヤクルト、ホスファチジルセリンを含有する食品用機能性素材「ヤクルト PS-20L」を開発

株式会社ヤクルト本社では、保有特許を利用した独自の製法によって、太陽化学株式会社と共同で「ホスファチジルセリン(PS)」を含有する食品用機能性素材「ヤクルト PS-20L」の開発に成功した。同社

では、独自の酵素を用いて non-GMO 大豆を原料とし、太陽化学株式会社とともに開発、安価に提供できる生産体制を確立した。同品は、子会社である株式会社ヤクルトマテリアル、ヤクルト薬品工業株式会社、日本クロレラ株式会社の3社により10月1日から全国の食品メーカーに原料素材として販売する。
(2008年9月10日 株式会社ヤクルト本社 プレスリリース)