

## 安全・安心な給食用食材の供給にあたって

はじめに

伊那食品工業(株)は日本の伝統食品である「寒天」の専門メーカーとして、寒天の用途研究や物性の開発を長年行って参りました。独自のノウハウが蓄積され、現場の「お困りごと」に対する解決策としてお役に立てる製品開発も常に行っております。

近年給食現場でご活用いただけるようになった製品の紹介と、新商品情報と共に弊社の供給体制について解説させていただきます。

減塩、フードロス、食物アレルギー対策に

「プチドリップ」は豆类から抽出された多糖類や、納豆のネバネバ成分のような微生物が作った多糖類と寒天をミックスし、料理に加えるだけでドリップを低減する事ができる製品です。



保存しやすく、使いやすい粉末で、ダメがでにくい加工を施しているため加熱調理する料理から和え物のような非加熱調理で幅広い献立にお使いただけます。

「プチドリップ」を料理に加えることで、食材をコーティングしドリップを減らします。そのため、ドリップと一緒に流れ出てしまう栄養素も摂取でき、調味液が絡みやすくなり減塩効果も期待できます。「薄味

にならない事で食べ残しも減った」「料理に使う調味料が半分になった」と給食現場のお声もいただきました。

食材の栄養素を逃さず、少ない調味料でおいしく仕上がり、現場での、フードロス対策にお役立ていただいています。また、アレルギーフリーで、お好みのトロミ調整も可能な製品です。そのため、トロミづけに小麦粉を使っていた現場が、プチドリップに置き換えた事で、「アレルギーをお持ち方にも安心して提供できる」と嬉しいご報告もいただいています。

カロリーを変えず食物繊維UP

寒天は海藻が原料で、食物繊維が最も多く含まれる食材です。また、古くから食されてきた蒟蒻も食物繊維を多く含む食材としてよく知られています。



「ぷるぷる寒天-耐熱タイプ」はその寒天と蒟蒻から作られた食材です。乾燥タイプの形状寒天で、熱湯や水で戻すと約20倍に戻り、ぷるぷるの食感が楽しめます。乾燥100g当たり86kcal食物繊維含有量は76.2g、水で戻すとほぼノンカロリーです。料理のカロリーを上げる事無く食物繊維量だけを高められる食材で、加熱しても溶けないので、スープの具材や和え物などにご

活用いただけます。キラキラした見た目を生かし「キラキラ寒天のサラダ」という料理名にし、子供たちの関心を寄せ残食を減らしたというご報告も寄せられています。

### 出来立ての状態維持と作業改善に

当社が昨年秋発売した「くっつかないで」について紹介させていただきます。



麺や米飯類など澱粉質の食材は時間の経過とともに膨潤を続けるため、食材同士がくっついてしまいます。くっつき防止には油がよく利用されていますが、油とは異なる素材でくっつきを防止するのが「くっつかないで」です。

主成分はアカシアの樹液を精製した「アラビアガム」という多糖類で、ヨーロッパでは千年以上の食経験がある安全な素材です。目に見えない薄いコーティングによって、澱粉の膨潤を抑制し食材同士がくっつくのを防ぎます。

焼きそばのほぐれ比較（調理後2時間経過）



麺類ではそばやうどんなど油が使えない食材におすすめで、焼きそばやパスタ類でも油の使用量が抑えられるというメリットがあります。またコーティングによってソース類が染み込みにくくなる事で、味が麺表面に残り味が濃く感じ、減塩効果につながったとのご報告が既に寄せられています。

澱粉の膨潤も抑制するので、伸びにくい麺となり作りたての美味しさを維持します。

混ぜご飯の色むら（ほぐれ）比較



米飯給食が多くなった昨今、混ぜご飯メニューが増えていると聞きますが、調理現場で大量の炊飯に調味液と具材を混ぜ合わせるのに多大な労力があるとの事。「くっつかないで」を調味液に溶かして炊飯に合わせると米粒同士のくっつきを防止し、ご飯がほぐれやすくなります。混ぜ合わせによる米粒の潰れ（糊発生）を低減し混ぜ合やすくなるだけでなく、均等に調味液や具材が混ざる事で、見た目や美味しさアップ効果によって残食率が減ったとのお声が寄せられています。

### 製造管理体制について

当社の製造工場は全工場で「FSSC22000」を認証取得しました。FSSC22000とは、安全な食品を消費者に届けるための国際的に定められた仕組みです。食品を消費者のもとまで届ける過程における、衛生や品質管理のために必要なことが示されています。当社は FSSC22000 で示されている内容をもとに運用マニュアルを作成し、マニュアルに沿った安全管理心がけています。

安全・安心な給食用食材と安定した供給責任を果たすため、今後も引き続き努力して参ります。

おいしさ逃がさない！

# プチドリップ

減塩効果あり！

味が絡むので調味料の使用量を減らせる



- ・野菜炒めなどドリップ(離水)を防ぎ、  
栄養素を逃さない！
- ・作りたての味を維持！  
ツヤを与えて乾燥を防ぎます



### 製品情報

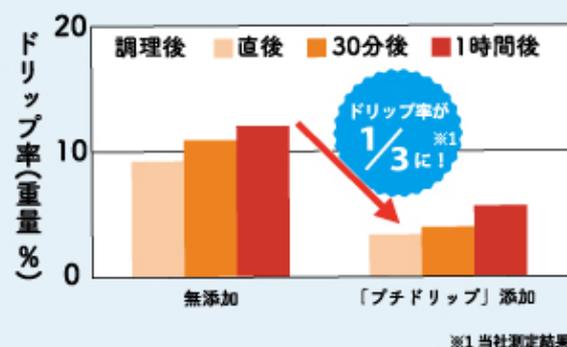
商品名：プチドリップ  
 内容量：500g / 袋  
 アレルゲン：なし

## 野菜炒め(盛りつけ3時間後の比較)

無添加



「プチドリップ」0.5%添加



不足しがちな食物繊維の補給に！

# ぷるぷる寒天

耐熱  
タイプ

- ・100gあたり73.0gの食物繊維！
- ・煮ても炒めてもOK!大量調理にも◎
- ・乾物なので長期保存ができます



### 製品情報

商品名：ぷるぷる寒天  
 -耐熱タイプ-  
 内容量：100g / 袋  
 アレルゲン：なし



# くっつかないで

米飯や麺類の”老化”や”くっつき”を抑え、  
できたての美味しさが続きます。



500g/袋

## 【用途例】

### ➤ 米飯のほぐれ、べたつき防止、老化防止に！

- ①チャーハン
- ②炊飯米
- ③酢飯
- ④おこわ
- ⑤混ぜご飯



成分は油ではなく植物由来の多糖類です。油の量を減らしてもほぐれが安定します。

### ➤ 麺類のくっつき防止、べたつき防止に！

- ①ラーメン
- ②そば
- ③うどん
- ④ビーフン
- ⑤そうめん



油ではないので、そば・うどんにも使用できます。麺の茹で伸び防止効果も期待できます。

### ➤ その他の用途例



焼く際に注ぐ水に溶かしておくことで、皮同士がくっつかず、破れにくい！



皮同士がくっつかず、作業性の向上に！老化防止にも効果あり！



柏餅の葉がくっつかない！べたつかない。



煮汁に「くっつかないで」を入れておくだけで小豆や芋、かぼちゃなどの煮崩れ防止！

解説動画  
配信中



伊那食品工業株式会社

【本社】〒399-4498 長野県伊那市西春近5074 TEL：0265-78-1121 FAX：0265-78-6803