

《 賛助会員からひとこと 》

各メーカー様に順次ご寄稿を頂き、シリーズとして掲載しています。
今回は昭和産業㈱様にご寄稿いただきました。

～ “穀物ソリューション・カンパニーNext Stage” へ！～

昭和産業株式会社
油脂部

■ 全てのステークホルダーに満足に提供する

～幹を太くし、枝葉を広げ、世の中のためになる果実を育てる～

昭和産業は1936年の設立以来、大地の恵みである小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどの穀物を、小麦粉、プレミックス、植物油、糖化製品、配合飼料などに加工し、皆様の食卓へお届けする事業に取り組んできました。「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」というグループ経営理念のもと、原料の調達から生産、研究開発、販売など、当社独自のビジネスモデルによるシナジー効果を生かし、「穀物ソリューション・カンパニー」として、食の安全・安心、安定供給といったあらゆる食の課題に向き合い、解決に努めてまいりました。

2017年、昭和産業グループは、更なる発展のため、創立90周年にあたる2025年度のありたい姿（長期ビジョン）「SHOWANext Stage for 2025」を策定しました。長期ビジョンの展開の方向は、「基板事業の強化」、「事業領域の拡大」、「社会的課題解決への貢献」、「プラットフォームの再構築」、「ステークホルダーエンゲージメントの強化」の5つになります。長期ビジョンの実現に向けては、中期経営計画を3次にわたり展開してまいります。

全てのステークホルダーに満足を提供する“穀物ソリューション・カンパニー Next Stage”を目指して、私たち一人ひとりがベクトルを合わせ、社会から信頼される企業グループであり続けるために努力してまいります。

■ 新製品の紹介『半流動油脂 SL オイル・DL オイル』

1. 開発背景

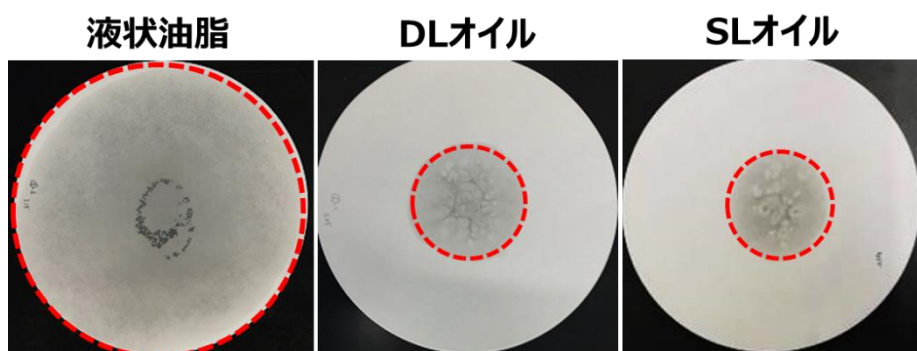
惣菜・ベーカリー売場において、新型コロナウイルス感染拡大防止によりパック・ビニール包材での販売及びテイクアウト需要が急速に増加しております。その影響で、袋詰めによる商品の美味しさの低下（食感の低下・油染みによる包材の汚れなど）が懸念されております。その課題に対して、当社として袋詰め販売における美味しさの経時耐性及び油染み（汚れ）の抑制を可能にする半流動油脂を開発致しました。

2. 商品特徴

新商品半流動油脂「SL オイル・DL オイル」は、当社独自技術により液体油脂と似たような流動性を付与した半流動油脂で油染み抑制効果があり油っぽさを感じにくいフライオイルです。そのため、サクサクした食感を感じやすくパーム系油脂不使用のため、飽和脂肪酸が少ないのが特徴です。荷姿についてもピロータイプで持ち運びも簡単な商品となっております。

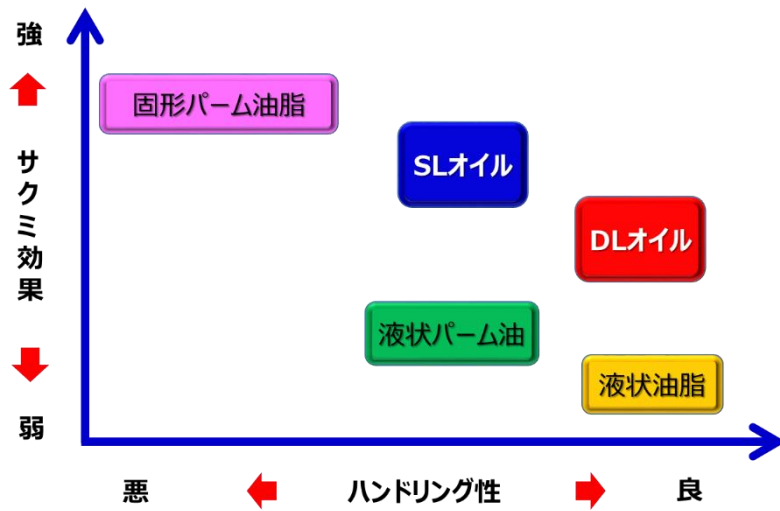
液状で簡単にフライヤーに投入することができ、0℃でも固化せず流動性があり、性状変化が少ないことも使いやすさにつながっています。これにより、作業時間の作業時間の削減にもつながり、品質面やハンドリング面からもお客様から支持されています。

【油染み抑制比較】



※条件:ろ紙の上にコロッケ1個、24時間静置

【サクミマッピング比較】



このように私ども昭和産業は、穀物ソリューション・カンパニーとして、お客様の声に耳を傾けて、『おいしい答え=ソリューション』をお届けすることが使命です。大地の恵みである穀物から余すところなくおいしさをつくる材料にしてお客様にお届けしたいと考えております。