

平成 27 年度 新技術・地域資源開発補助事業

市町村名	愛媛県八幡浜市	
事業名	全世代対応ソフト食の開発・販売	
企業等概要	企業等の名称	オレンジベイフーズ株式会社
	代表者氏名	代表取締役社長 有井 康
	所在地	愛媛県八幡浜市保内町宮内 1-289-1
	連絡先	0894-36-1338
	URL	http://www.obfoods.co.jp/

平成 29 年 2 月現在

【事業者概要】

アメリカの食品加工会社と国内最大手の食肉卸会社、地元食肉加工会社の 3 社が、平成 21 年に合弁で設立した会社。世界最大能力のミキシング、急速冷凍設備を保有し、主に大手ハンバーガーチェーン店のビーフパティを製造している。



オレンジベイフーズ本社

【事業概要】

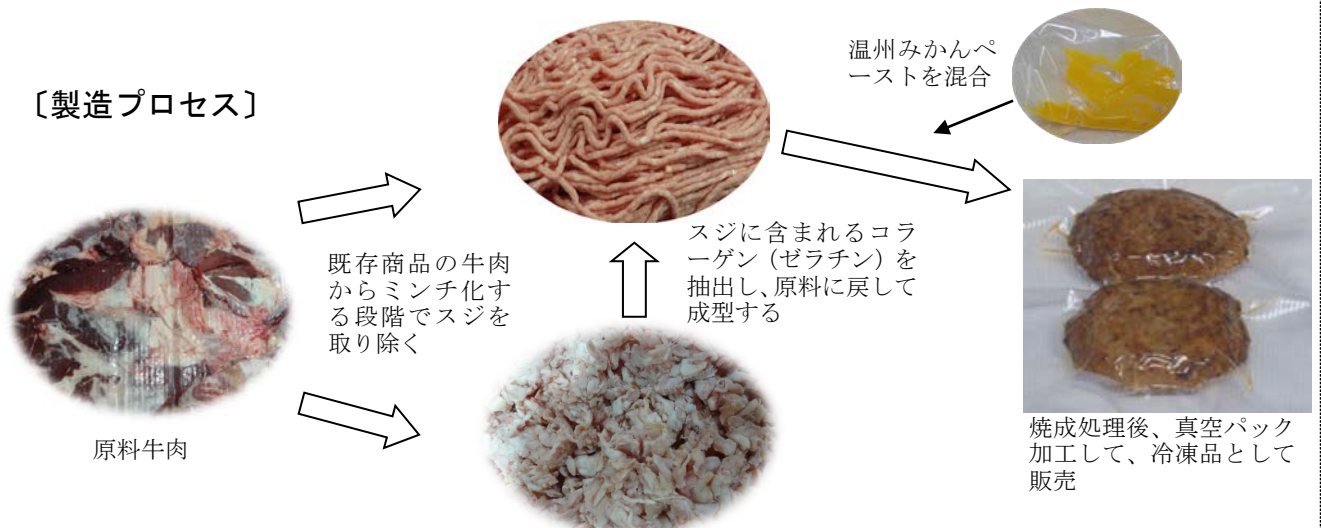
◇背景・経緯

牛肉には日常の食生活で不足しがちなたんぱく質や鉄分が多く含まれている。しかし、高齢化に伴い、咀嚼力が低下し、肉の臭みなどから牛肉を敬遠される年代が増加。また、食物アレルギーを持つ子どもも増えていることから、すべての世代で安心して食べられる柔らかいハンバーグの開発に取り組むこととした。

◇研究開発の概要

既存のビーフパティ製造工程の中で取り除いていた牛スジ部分に含まれる良質のコラーゲンを抽出し、高性能設備で牛肉と混ぜ合わせた。また、他の添加物、小麦粉やパン粉等のつなぎを一切使わず結着するよう原材料配合や技術での研究を重ねた。さらに、八幡浜市の特産品「温州みかん」で、これまで廃棄されていた果皮部分に含まれる成分にも注目し、ペーストしたものを混ぜ込んだ。

〔製造プロセス〕



【成果】

◇地域性・特徴

良質コラーゲンにより高齢者でも味わえる柔らかい食感で、7大アレルギーを含まない牛肉100%のハンバーグを開発。柑橘ペーストの混合により肉の臭みを消して爽やかな風味に仕上げた。パッケージデザインやメニューイラストについては、地元の八幡浜高校と連携して作成した。



地元高校生が考案した
パッケージデザイン

〔開発品の特徴〕

項目	新規性や特徴
無添加・高コラーゲン	添加物を一切使用していない。原料由来の天然コラーゲン成分で、他社製品比2倍以上の原料由来コラーゲン成分を含み、柔らかな仕上がり。免疫促進効果も確認されている。
低アレルギー	表示義務のあるアレルギーは一切使用していない。表示が推奨されているアレルギーの使用は牛肉のみ。
食品機能性	豚や鶏肉より多くの鉄分を含む牛肉のみを使用している。温州みかんの果皮にはβクリプトキサンチンやヘスペリジンが多く含まれており、骨を丈夫にしたり、免疫力を高めたりする効果がある。

◇商品化・販売先

開発したハンバーグの商標を「@burg」とし、プラットフォームモデルとして展開していく。開発品を元に各家庭や地域で独自の具材やソースを組み合わせることを想定。“具材名@burg”“地域名@burg”など、組み合わせによって広く展開していく思いを込めている。現在は温州みかんソースと組み合わせたコラゴ商品第1弾「みかん@burg」の販売に向けて取り組んでいる。



八幡浜市は魚介類が豊富な地域であることから、開発したハンバーグを元に、ブイヤベース風に仕上げたサンプル品。

「最後の仕上げは愛情で」をコンセプトに展開する「@burg」のホームページ。
<http://www.obfoods.co.jp/atburg/>



【今後の展望】

アレルギーを持つ子どもや高齢者が増える中で、低アレルギーやソフト食に対する需要が増えていくと考えており、学校給食や介護・医療施設給食へ展開していく。一方で、全国の学生と連携し、開発品と地方の産品との組み合わせメニューを展開し、各地域の特色を出したハンバーグの共同開発も目指す。