

# 栄えの6部門38件を表彰

### 受賞一覧

部門	NO.	会社名	商品名・テーマ
商品・技術	1	アサヒビール株式会社	「アサヒゼロ」
	2	大塚食品株式会社	「マイサイズ」シリーズ
	3	株式会社おとうふ工房いしかわ	おからクランチ大豆ミート
	4	キリンビール株式会社	「キリンビール 晴れ風」
	5	築野食品工業株式会社	「压榨一番搾り 国産こめ油」
	6	株式会社ニチレイフーズ	「香ばし麺の五日あんかけ焼そば」
	7	日清オイログループ株式会社	「日清ヘルシークリア」
	8	株式会社日清製粉ウエルナ	「マ・マー THE PASTA 賢沢野菜」
	9	株式会社ニッポン	もちっとおいしいスパゲッティ
	10	ヤマサ醤油株式会社	ヤマサ ばぼとちゃん と これ!うま!!つゆ
	11	雪印メグミルク株式会社	「恵 megumi ガセリヨーグルト」
資材・機器・システム	1	株式会社AIHO	蒸気炊飯機「ライスフレンド スチームシャワー」
	2	株式会社インフォーマット	BtoBプラットフォーム 請求書
	3	有限会社キクブランド	「風味をやさしく守る垂亜」
	4	タニコ株式会社	オンデマンドフライヤー
	5	中設エンジニアリング株式会社	長年の知見による食品工場に最適化したコンカレントエンジニアリング
	6	ツカサ工業株式会社	ディバイダースケール・ターミナル着脱型(DSC-TDP-4-DE)
	7	株式会社なんつね	3Dバック定量スライサー「ゼウス」
	8	株式会社LEOC	LEOC Ready-made
マーケティング	1	味の素冷凍食品株式会社	「史上最高キレイに焼ける!」ギョーザ
	2	大関株式会社	世代を超えて愛され60周年「ワンカップ大関」
	3	片岡物産株式会社	ドリップコーヒー モンカフェ40周年
	4	テールマーク株式会社	冷凍うどん発売50周年
	5	ヒガシマル醤油株式会社	『うどんスープ』関西のだし味を広めて60年
	6	株式会社吉野家	吉野家牛丼レクリエーション
サステナビリティ	1	キュービー株式会社・キュービータマゴ株式会社	卵殻の利用を通じた持続可能な社会の実現
	2	ケンコーマヨネーズ株式会社	アップサイクル商品の充実
	3	株式会社湘池屋	おいさと楽しさを届けるSDG s活動を推進
	4	サントリー食品インターナショナル株式会社	「ウォーター・ポジティブ」の取り組み
	5	フクシマガリレイ株式会社	ノンフロン推進の取り組み
	6	株式会社丸美屋	大豆の自給率向上の取り組み
	7	三菱食品株式会社	トラックの空きスペースを活用「trucXing」
国際	1	アイリスオーヤマ株式会社	パックご飯の海外輸出拡大
	2	株式会社伊藤園	「お〜いお茶」の海外展開を加速化
	3	金印株式会社	高質なわさびを海外で展開
	4	サントリー株式会社	「日本ワイン」FROM FARM」甲州の魅力の世界に発信
地域創生	1	株式会社鈴商	「テング ビーフステーキジャーキー 宮崎牛」
	2	新潟酒販株式会社	NIGATA LADY PROJECT@れていっしょ
合計	38件		

### 第54回 食品産業技術功労賞



## 多様なニーズに応える革新性

### 健康・時短・サステナビリティで拓く未来

食品産業新聞社が主催する第54回食品産業技術功労賞の表彰式が11月5日、東京・上野駒形野で開催され、6部門38件が受賞した。受賞は商品・技術部門11件、資材・機器・システム部門8件、マーケティング部門6件、サステナビリティ部門7件、国際部門4件、地域創生部門2件多岐にわたる。第54回食品産業技術功労賞の受賞商品は「アサヒゼロ」や「マイサイズ」シリーズ、おからクランチ大豆ミート、キリンビール「晴れ風」、築野食品工業の「压榨一番搾り 国産こめ油」、ニチレイフーズの「香ばし麺の五日あんかけ焼そば」、日清ヘルシークリア、日清製粉ウエルナの「マ・マー THE PASTA 賢沢野菜」、ニッポンの「もちっとおいしいスパゲッティ」、ヤマサ醤油の「ヤマサ ばぼとちゃん と これ!うま!!つゆ」、雪印メグミルクの「恵 megumi ガセリヨーグルト」など。

第54回食品産業技術功労賞の受賞商品は、多くの場合、健康・時短・サステナビリティの観点から、革新的な取り組みが評価されている。これらの成果は、品質向上に加え、環境社会貢献を重視する食品産業の持続可能な発展を後押ししている。受賞案件の多様性が、業界全体の進化を象徴している。

第54回食品産業技術功労賞の受賞商品は、多くの場合、健康・時短・サステナビリティの観点から、革新的な取り組みが評価されている。これらの成果は、品質向上に加え、環境社会貢献を重視する食品産業の持続可能な発展を後押ししている。受賞案件の多様性が、業界全体の進化を象徴している。

「アサヒゼロ」は、健康志向の消費者ニーズに応え、砂糖不使用の清涼飲料を開発した。また、「マイサイズ」シリーズは、小容量パックでの提供により、持ち運びやすさを追求した。おからクランチ大豆ミートは、植物性肉の代替品として、食生活の多様化に貢献している。

「晴れ風」は、爽やかな風味と清潔なイメージを追求し、夏の定番飲料として定着した。また、「压榨一番搾り 国産こめ油」は、国産原料の活用と品質の向上に注力している。

「香ばし麺の五日あんかけ焼そば」は、手間のかかる調理工程を簡便化し、忙しい生活スタイルに合わせた商品を開発した。また、「日清ヘルシークリア」は、低糖質・低カロリーな清涼飲料を開発し、健康志向の消費者に訴求している。

「マ・マー THE PASTA 賢沢野菜」は、新鮮な野菜を乾燥させたパスタを開発し、栄養価を高めるとともに、調理の簡便性を追求している。また、「もちっとおいしいスパゲッティ」は、もちもちとした食感を追求し、消費者の嗜好に合わせた商品を開発している。

「ヤマサ ばぼとちゃん と これ!うま!!つゆ」は、伝統的な調味料の魅力を現代の消費者に伝えるために、新しいパッケージングを開発した。また、「恵 megumi ガセリヨーグルト」は、乳酸菌の働きを高め、腸内環境を整える効果に注力している。

「ライスフレンド スチームシャワー」は、炊飯の効率化とエネルギー消費の削減を実現した。また、「BtoBプラットフォーム 請求書」は、業務効率化に貢献している。また、「風味をやさしく守る垂亜」は、食品の風味を保持するための技術を開発している。

「オンデマンドフライヤー」は、店舗での調理作業を簡便化し、作業負担の軽減を実現している。また、「長年の知見による食品工場に最適化したコンカレントエンジニアリング」は、食品工場の生産効率を向上させるためのソリューションを開発している。

「ディバイダースケール・ターミナル着脱型(DSC-TDP-4-DE)」は、計量の精度と操作性を向上させた。また、「3Dバック定量スライサー「ゼウス」」は、食品の均一なカットを実現し、加工効率を向上させた。

「LEOC Ready-made」は、調理の簡便性を追求し、忙しい生活スタイルに合わせた商品を開発している。また、「味の素冷凍食品株式会社」は、冷凍食品の品質向上に注力している。

「史上最高キレイに焼ける!」ギョーザは、冷凍食品の品質向上に注力している。また、「世代を超えて愛され60周年「ワンカップ大関」」は、伝統的な商品の魅力を現代の消費者に伝えるために、新しいパッケージングを開発した。

「ドリップコーヒー モンカフェ40周年」は、40周年を記念して、特別な商品を開発した。また、「テールマーク株式会社」は、冷凍食品の品質向上に注力している。

「冷凍うどん発売50周年」は、50周年を記念して、特別な商品を開発した。また、「ヒガシマル醤油株式会社」は、伝統的な調味料の魅力を現代の消費者に伝えるために、新しいパッケージングを開発した。

「うどんスープ」関西のだし味を広めて60年」は、60周年を記念して、特別な商品を開発した。また、「吉野家牛丼レクリエーション」は、店舗での調理作業を簡便化し、作業負担の軽減を実現している。

卵殻の利用を通じた持続可能な社会の実現、アップサイクル商品の充実、おいさと楽しさを届けるSDG s活動を推進、「ウォーター・ポジティブ」の取り組み、ノンフロン推進の取り組み、大豆の自給率向上の取り組み、トラックの空きスペースを活用「trucXing」など、サステナビリティの観点から、革新的な取り組みが評価されている。

「日本ワイン」FROM FARM」甲州の魅力の世界に発信、高質なわさびを海外で展開、お〜いお茶」の海外展開を加速化、パックご飯の海外輸出拡大など、国際的な視点から、革新的な取り組みが評価されている。

「テング ビーフステーキジャーキー 宮崎牛」、NIGATA LADY PROJECT@れていっしょなど、地域創生の観点から、革新的な取り組みが評価されている。

2024年12月2日

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。

～業界の未来を支える製品を開発～



## 業界の未来を支える製品を開発

「風味をやさしく守る垂壺」が名誉ある賞を受賞できましたこと、心

より光栄に存じます。これまでこの開発への尽力が認められたことは、社員

一同にとって大きな喜びであり、今後の励みとなります。

私たちは、こうした技術革新を通じて、日本酒業界全体がさらに発展し、世界中の消費者に日本酒の魅力をお届けできるよう貢献したいと考えております。今後ますます、

私たちは、搾りたての日本酒のフレッシュな風味を守ることができるよう「搾った後のお酒の

管理」に重点を置いて開発を進めてまいりました。従来、搾った後の日本酒は酸化や外部環境の影響で風味が変わりやす

いとされてきました。本品は、それらの要因の

キクプランドウー代表取締役社長

菊田 壮泰 氏

なる技術向上を追求し、業界の未来を支える製品開発に取り組んでまいります。

2024年12月2日

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。

～日本酒の繊細な風味を守る～

「風味をやさしく守る垂壺」



キクプランドワー  
代表取締役社長

菊田 壮泰 氏

## 日本酒の繊細な風味を守る

「風味をやさしく守る垂壺」

2023年8月に国際発酵・醸造食品産業展で初お披露目となった「風味をやさしく守る垂壺」は、約3年前から広島県の白牡丹酒造様のご協力をいただき、試行錯誤を重ねて開発してまいりました。日本酒の繊細な風味を守るためには、お酒を搾った直後から瓶詰た。従来の垂壺では、投入時

に酒が空気を巻き込み、波立つことで酸化が始まってしまう問題がありました。 「風味をやさしく守る垂壺」は、液体と空気を分離し、発酵することにより、気泡を生み出すことなく、溶存酸素濃度を低く保ち、酸化を防ぎつつ、成分をより多く残すことが可能になりました。また、酒蔵ごとに異なる部屋の大きさや床の傾斜に合わせて、ミリ単位で容器や配管の角度を調整する新機能の開発にも力を入れました。 製品完成後は、従来品と

「モノづくりに挑み続けます。」

2024年12月2日

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。

～風味をやさしく守る垂壺～

## 「風味をやさしく守る垂壺」

### キクブランドウー

キクブランドウーの「風味をやさしく守る垂壺」は、日本酒の搾りた

ての風味や香りを最大限に保つ画期的な製品だ。日本酒の酸化を最小限に抑え、フレッシュな日本酒を提供できる。昨年8月に発売され、今年10月

末までに50歳に導入、中小の蔵元から大手まで採用が広がっている。垂壺は、压榨機から流

れたくろのお酒を受けるための機器。従来の垂壺は空気とお酒が混ざり合っ

ていたが、同社の垂壺は実用新案を取得した特殊な構造を採用しており、空気だけを効率よく逃がし、液面から低い位置で投入することで酸化を抑制し、モロミ由来の炭酸ガスや繊細な香気成分を多く残すことが可能になった。

同社は、蔵元でしか味わえない搾りたてのフレッシュな垂壺の味を追求。ろ過器「ニハウ」、

自動火入れ機「ヒートリード」などを併用することで、搾った後のお酒をやさしく管理し、お酒の変化を最小限に抑える

提案に注力している。若者や女性にも入りやすいフレッシュな味わいを広め、日本酒文化を盛り上げる。

