

食品産業新聞：1951年発足。1969年社名及び新聞改題したあらゆる食品の生産・加工・流通・消費を結ぶ専門新聞、インターネット時代にも対応新聞社

食品産業新聞

2020年7月30日(木曜日)



守田社長

守田氏は1971年に世界で初めてステビア甘味料の開発に成功し、事業化した人物。ステビアを普及し、事業分野の可能性を広げるため、82年に同社を創業した。

沖繩の上間菓子店が81年に発売した「スッパイマン」の開発にも携わった。ステビアを活用し、当時は珍しかった甘味づくりにから、加工技術提案、コロボ食品の企画提案、知的財産の開発助言まで幅広く展開し、顧客や食品業界の発展を支える。

「差別化、高付加価値のお手伝いしているため、食品メーカーとの直接取引が多

モリタ食材開発研究所(大阪市城東区)は、食品メーカー向けに、新しい味づくりや商品の差別化・高付加価値化のための技術情報の提供や食品素材の販売を手掛けている。昨年、沖繩の乾燥甘梅「スッパイマン」のエキスを液体と粉末で商品化し、話題となった。今年も、透明醤油風調味料や、気になる臭いを改善・解決する技術製品を上市した。守田悦雄社長は、「コロナ禍の今、足を強化したいメーカーが増え、当社への問い合わせも増えている」とし、同社への注目が高まっている。

モリタ食材開発研究所



食品産業新聞社  
QRコード

新しい味づくり、差別化にこだわる

透明醤油風調味料を上市

く、オーダーメイドで対応している。ジャンルは、調味料、惣菜、魚・肉加工品、珍味、漬物、菓子など幅広い。「完成した味であっても、臭い、えぐみが気になる、最後の味が決まらない」と、よりおいしくするお手伝いができる点が強みだ。



健康志向にこだわる新しい透明醤油風調味料を開発し、業務用「コウモン」味ベースホワイト、「家庭用」味譜「一番」シリーズを5月に上市した。プレスリリースを出したところ、反響が大きく、介護食、グルテンフリー関連など、従来ない分野からの問い合わせもあ

「食品業界に長年携わってきたり着いた、集大成と言える革新的な調味料。食材の香り、色が生きる」と胸を張る。「足し算、掛け算できる。例えば、酢を加えたとポン酢を作れる」。加工酢、たれ類、肉類、惣菜、漬物、炒飯、和洋菓子などに活躍する。たんぱく加水分解物、酵母エキスとの代用、併用といった使い方もできる。

また、気になる臭いを改善・解決する新たな技術製品「マスキットEX」を開発し、7月15日から販売を始めた。食品素材のマスキング補臭効果のある醸造液体製品で、原料は米など国産穀物100%。大豆たんぱく質の臭い、日持ち向上剤、pH調整剤などの添加物、酵母エキス、たんぱく加水分解物などの調味料素材などの気になる臭いを改善・解決する技術として提案していく考えだ。

(朝永)

株式会社 モリタ食材開発研究所

〒536-0003 大阪市城東区今福南1丁目2番20号モリタ食材ビル2階  
TEL: 06-6931-4180 (代) E-mail: [info@ajizukuri.co.jp](mailto:info@ajizukuri.co.jp)



弊社 web サイト