

定番商品は、こうして生まれた **第36回**

油なのに「体に脂肪がつきにくい」 ヘルシーリセッタ

日清オイリオグループ

付加価値食用油が台頭

日本の家庭にある食用油といえば「サラダ油」、ほかには「ごま油」があるくらい……。それが当たり前だった。しかし、今や「油事情」は一変している。

「日本の食の多様化に伴って、非常に速いスピードで家庭用食用油は変化しています」と、食用油について詳しく教えてくれたのは、日清オイリオグループ家庭用事業部マネジャーの佐藤龍生氏。佐藤氏によると、1987年度に食用油の83%を占めていたサラダ油は、2012年度には6%にまで減少し、キャノーラ油が42%で最も高い割合を占め、ほかにオリーブオイル、ごま油、プレミアムオイル、健康オイルなど、色々な食用油が私たちの食事を支えるようになった。日清オイリオグループは、消費者のニーズに対応して、次々と新商品を市場に投入することで、市場の拡大につなげてきた。

「食用油の消費量は減少傾向ですが、



「1000億円市場の食用油は、調味料の中で一番大きいカテゴリーです。高付加価値のヘルシーリセッタなどは特に、商品情報をお客様にきちんと伝えることが重要だと感じていますので、我々メーカー側も、店舗の方たちとともに、売場で商品の情報発信をしたいと思っています」(佐藤氏)

市場は1987年度の729億円から2013年度には1165億円と拡大しています。これは食用油が多様化し、お客様がより高付加価値の油を望んでいらっしゃるためだと思います」(佐藤氏)。

今回取り上げた「ヘルシーリセッタ」は「健康オイル」のジャンルに属しており、2003年に発売された。しかし、実はこの健康オイル、全食用油の4%を占めるに過ぎない。健康に気をつける消費者が増えているのだから、まだまだ健康オイルには市場拡大の余地が残されているのではないだろうか。

独自技術で商品化を実現

まず、なぜ「油」なのに「体に脂肪がつきにくい」のだろうか。

一般的な食用油は、長鎖脂肪酸でできている。長鎖脂肪酸は、体脂肪として貯蔵されたり、エネルギーになる。これに対してヘルシーリセッタは中鎖脂肪酸という、長さが長鎖脂肪酸の半分くらいの脂肪酸を含んでいる。この中鎖脂肪酸は、食べた後、エネルギーになりやすい、という特長がある。食べた後、エネルギーになりやすいので体に脂肪がつきにくい、というわけだ。なるほど、中鎖脂肪酸というのは、そういう働きをするものだったのか。

「この中鎖脂肪酸は、ココナッツやパームフルーツに含まれている天然の植物成分で、母乳や牛乳にも含まれ



ヘルシーリセッタは、現在販売されている900g(右)、600g(中)に加え、この9月からは小容量の200g(左)が登場した。食用油の使用量が少ない家庭でもおいしく使い切ることができる。

ています。昔から病院などでは、手術後や未熟児のエネルギー補給に使われています。エネルギーになりやすい、という特長のある中鎖脂肪酸を食用油として開発すれば、健康オイルとして商品化できると考えました。ところが、中鎖脂肪酸油は、加熱に弱いため調理適正がない、という欠点がありました」(佐藤氏)。それを解決したのが、同社独自の「エステル交換」という技術である。これにより、ヘルシーリセッタは油本来の脂肪酸組成のまま、通常の食用油と同じように使用できる商品として開発・販売することができた。

健康意識が高まっていることから、ヘルシーリセッタには拡大余地が残されており、そのためには、これまで以上に消費者にその仕組みを理解してもらう必要があると感じた。日清オイリオグループではスポーツ振興事業(JOCのオフィシャルパートナーでもある)などを通じて、こうした情報発信に努めているが、まだ認知度は低いのもかもしれない。

脂質は、タンパク質、炭水化物とともに三大栄養素の1つである。「健康の敵」のように捉えがちな昨今だが、実は細胞膜など体内組織をつくる原料として重要な役割を果たしている。正しい知識を持ち、適切な量を摂る、そして何より美味しくいただくのが、健康を支えるのではないだろうか。