

「日清サラダ油」発売100周年 油の大敵「酸化」を抑制する技術を結集・進化させた 新商品「日清ヘルシークリア」発表会レポート ～家庭でも気になる食用油の「酸化」と「賢いとり方」についても解説～



日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、2024年2月28日(水)より発売する新商品「日清ヘルシークリア」の発表会を2月20日(火)、ザ・プリンス パークタワー東京 コンベンションホールにて開催しました。

1924年に日本で初めてのサラダ油「日清サラダ油」を発売してから、今年で100年になります。その間、お客さまに安心して、おいしく召し上がっていただくために、当社では油の品質を左右する「酸化」を抑制する技術を次々に開発し、商品に活かしてきました。「日清ヘルシークリア」は、これまでに培ってきた酸化抑制技術を結集し、さらに進化させた革新的な新技術「ウルトラ酸化バリア製法」を採用した商品です。「つくりたての油のおいしさが開封後も持続する」新たな価値をお客さまへ提供してまいります。

油の「酸化」は、お客様からのお問い合わせの多いテーマのひとつです。本発表会では、久野社長およびホームユース事業・技術開発の各担当者が登壇し、新商品や新技術の特長について、開発秘話や込められた想いとともにご紹介しました。また、ゲストとしてご登壇いただいた管理栄養士の小山浩子先生により、食用油の「酸化」と家庭での「賢いとり方」についても解説いただきました。

＜登壇者＞

- ・ 日清オイリオグループ株式会社 代表取締役社長 久野貴久
- ・ 日清オイリオグループ株式会社 食品事業本部 ホームユース事業戦略部長 福田純二
- ・ 日清オイリオグループ株式会社 技術本部 中央研究所 研究第1課長 吉村和馬
- ・ 料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター 小山浩子先生

【発表会レポート】

◆ 代表取締役社長 久野貴久 ～日清サラダ油発売から100周年 すべてのお客さまへ“生きるエネルギー”をお届けする～

当社は1924年に野菜サラダにそのままかけて食べられる「日清サラダ油」を発売し、その活用レシピの提案にも努め、食の洋食化に活かしました。その後も、BOSCO オリーブオイルとともにイタリア料理の普及、特定保健用食品や機能性表示食品などの健康提案、そして「かけるオイル」の楽しみ方の提案など、日本の食文化向上や多様化に与えた影響は少なくありません。私たちは「油」の提供を通じて、お客さまの食事をもっとおいしく、もっと健やかにしていきたいと努めています。



中でも特に注目してきたのが油の「酸化」です。「酸化」は食用油の品質を左右し、油をおいしい状態で食べるための最大のポイントでもあります。そのため技術開発は、容器開発を含め長年取り組んでおり、最近では酸化を抑え、コントロールし、活用するところまで究めています。

私たちは、これからも“植物のチカラ”を価値創造の源泉として、「生きるエネルギー」をすべての人に届けられるよう、次の100年に向けて油脂を究め続けてまいります。

◆ 食品事業本部 ホームユース事業戦略部長 福田純二 ～食用油を通じた日本の食卓への価値提供～

メーカーとして「お客様の食卓にどのような価値提供ができるか」という考え方は、「日清サラダ油」が発売された100年前から脈々と受け継がれています。「日清サラダ油」発売当初のキャッチコピー「人体に必要な脂肪分を持つ理想の油」には、優秀なエネルギー源である油脂を日本人に手軽に摂取してもらいたいという想いが込められていました。



そして、現在も販売している多くの種類の油それぞれに、お客様や時代にあわせた価値提供への想いが詰まっています。

例えば1990年代に発売した「日清キャノーラ油」は、「油っこくて当たり前」という油のイメージを覆す「油っこくな〜い」をコンセプトに展開。当時の食用油市場はサラダ油が主流でしたが、今ではキャノーラ油が主流になるほど大きなパラダイムシフトを起こしました。「BOSCO オリーブオイル」は、食卓で過ごす時間を楽しむイタリアの食文化を日本に普及させ、今や常識になりつつある「オイルは実は健康に良い」という価値提供の先駆けだったと言えます。近年は「かけるオイル」を発売し、加熱せず生でかけたり・和えたりする新しい使い方を通じて、オイルの「おいしさ」「健康」価値をより身近なものとして実感いただけるよう提案。並行してココナッツオイルやアマニ油、えごま油、MCTオイルといった健康効果が期待できる商品を発売し、オイルの「健康」価値はさらに広く・深く浸透してきています。

最近は、「かけるオイル」のおいしさを進化させた「味つけオイル」が誕生しました。さまざまな香りを溶け込ませるオイルの特性を生かしたもので、色々なおいしさを作り出すことができます。調理時だけでなく、食卓で調味料としてオイルをかけてお楽しみいただく、新しいカテゴリーの調味料として提案しています。

新商品の“鮮度長持ち！サビないオイル”「日清ヘルシークリア」は、お客様の「酸化」への不満・不安にアプローチし、食用油に「酸化対策」という新しい価値基準を提供する商品で、当社が培って来た技術を結集し進化させた自信作です。さらに、家庭での食用油の使用量や環境にも配慮し、従来の900gPETに比べて小容量で、取っ手を無くしてプラスチックの使用量を削減した800gPETの新ボトルを採用しています。

100年前から続く、食用油を通じた「おいしさ」と「健康」価値の提供への想いは、「日清オイリオグループ ビジョン2030」の中でも「共有価値を生み出す6つの重点領域」の2つに掲げています。これからもこの変わらぬ想いを、お客様のもと近くへお届けしてまいります。

すべての人の健康	おいしさ、美のある豊かな生活
人生100年時代を支える心身の健康に貢献します	「おいしさ」と「美」の追求を通じて、より豊かな生活の実現に貢献します

◆ 技術本部 中央研究所 研究第1課長 吉村和馬 ～油の鮮度を守る新技術「ウルトラ酸化バリア製法」～

「酸化」とは、簡単に言うと、酸素が他の物質に結びつく化学反応です。油は酸化すると、味、臭い、色などが変化し、おいしさが損なわれてしまいます。植物油は酸化しやすいため、いかに酸素に触れさせないかが、酸化防止のカギになります。

今回私たちが開発した技術「ウルトラ酸化バリア製法」は、酸化抑制技術の総力を結集・進化させた3つの製法から成り立っています。1つ目が製造後の酸化を抑える「Neo ナチュメイド製法」、2つ目が開封前の酸化を抑える「酸化ブロック製法」。そして、3つ目の技術が今回新たに開発・導入した「日清ウルトラファインバブル製法」です。※現在特許出願中。

「ウルトラファインバブル」とは、超微細な泡のことです。「ウルトラファインバブル」の技術を用いたシャワーヘッドのように、汚れが落ちやすいといったイメージも持たれていますが、植物の成長を促進する生理活性作用もあるなど、さまざまな効果が期待できる画期的な技術です。そして、この技術を食用油に応用し、超微細な窒素の泡を油に吹き込んで、油中の酸素を徹底的に追い出して減らし、「開封後」の酸化も抑制することができるようにした技術が「日清ウルトラファインバブル製法」です。

この技術を開発するまでには壁がいくつもありましたが、そのひとつが「窒素の微細化技術の開発」です。単に窒素の大きな泡を油に入れるだけでは油中の酸素を効率的に追い出すことができず、窒素を可能な限り微細にする必要がありました。粘度が高い油では超微細な泡の確認がとても難しく、試行錯誤を重ねながら、ようやく確認できる条件を見つけ、窒素の超微細化技術の開発・実用化に成功しました。

このようにして、私たちが開発した新技術がふんだんに盛り込まれているのが「ウルトラ酸化バリア製法」です。この技術によって、酸素との接触を徹底的に防ぎ、酸化を抑制する仕組みになっているため、「日清ヘルシークリア」をご使用いただければ、開封後、使い終わるまで新鮮な油を感じていただける自信がございます。

◆ 料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター 小山浩子先生 ～食用油の「酸化」と「賢いとり方」について～

<油の役割>

油の役割について、おいしさの面では、油で食材を炒めると、食材が油でコーティングされて均一に短時間で加熱できるため、焦げずに食材から水分が出ることを防いでくれ、旨味などのおいしさにつながり、料理の見た目もきれいになります。健康面では、油は体の細胞膜をつくるために使われ、ホルモンの材料にもなります。また、脂溶性の代表的な抗酸化物質(β-カロテン、リコピン、ビタミンA・Eなど)は、油に溶けることで吸収率が上がると解っています。

<酸化した油の影響>

酸化した油は、調理時に焦げやすく、油臭さが出るなど、おいしい食材の味や見た目を台無しにしてしまいます。また、抗酸化物質は油と一緒に食べると吸収率が上がる一方、酸化した油は、逆に食材の抗酸化物質の摂取を妨げがちになると言われています。



<家庭でできる油の酸化対策ポイント>

- ・食用油の酸化は、油を開けた時においを嗅いで覚えておく
→油の酸化は色が変わる前に、においが変わります。
- ・食用油は、直射日光が当たるような場所を避けて、冷暗所で保管
→開封後は、光、温度上昇、空気に触れて酸化が進むので要注意。
保管場所によって酸化の進行度が変わります。
- ・ボトルには開封日を記載し、1~2カ月以内に使いきるようにする
- ・開封後でも油が酸化しにくい商品を選ぶのも良い

◆ 鮮度の良い油と劣化した油の比較、「日清ヘルシークリア」を使用した揚げ物実演

会場では、油の「酸化」による変化の体験や「日清ヘルシークリア」を使用した揚げ物実演を実施しました。「酸化」による油の色やにおいの変化を体験していただいたり、鮮度のよい油で揚げた食材のおいしさを改めて体感していただきました。実際に体験した方々からは、「酸化による匂いの変化が印象的」「比較すると見た目の色の違いがわかった」「揚げ物のサクッと軽い味わいが美味しかった」などのコメントが寄せられました。



■ ゲスト登壇者プロフィール

小山浩子 先生（料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター）

NHKをはじめ健康番組出演、全国での講演活動、栄養コラム執筆など幅広く活動。これまで指導した生徒は7万人以上に及ぶ。管理栄養士の視点から個々に寄り添い、生活の中で持続可能なレシピの提案を行っている。子供の健やかな成長に欠かせないとして油の「質」と「鮮度」にも注目しており、健康かつおいしく食事に取り入れる方法を「スプーン一杯のアマニで脳も体も若返る」、「血管がぐんぐん若返る豆乳オリーブオイル」の著作でも発信している。



【新商品「日清ヘルシークリア」概要】

＜基本情報＞

商品名：日清ヘルシークリア

内容量・容器：800g・PET

賞味期限：25 カ月

希望小売価格（税別）：オープン価格

発売日：2024 年 2 月 28 日（水）

発売地域：全国



■特長

- ・ 鮮度長持ちサビないオイル
つくりたての油のおいしさが開封後も持続！
- ・ 開封後もずっきり油っこくない
開封後、一定期間経過した油でもずっきり、油っこくない！
- ・ 調理時のにおいが少ない
新油はもちろん、開封後にも油特有の加熱時のにおいを大幅に抑制！
- ・ コレステロールゼロ
- ・ ビタミンEたっぷり

■酸化と戦う新製法「ウルトラ酸化バリア製法」とは

- ・ 技術その1：製造後の酸化を抑える「Neo ナチュメイド製法」
低温・高真空の状態ですべてを精製することで、製造後の酸化油脂の生成を抑制します
- ・ 技術その2：油中の酸素を微細な窒素バブルで追い出す「日清ウルトラファインバブル製法」
開封後の油の酸化を抑えます
- ・ 技術その3：開封前の酸化を抑える「酸化ブロック製法」
容器のヘッドスペース内の酸素を追い出し、代わりに窒素を充填させます

