



千代田商工

1950年に試薬および化学製品の製造・販売を目的として設立

された東京都千代田区の千代田商工(株)は、早くから事業を拡大して食品添加物業界にも参入した。

重合リン酸塩が食品添加物として認可され



ソーセージ用の総合製剤「ニューソー」

「ニューソー」を開発するなど、さまざまな需要にこたえている。

食肉製品用製剤としては、発色・風味向上

ユーザーニーズ対応

リン酸塩不要の調整剤

のための発色剤製剤と、保水・結着性向上のためのリン酸塩製剤(ポリゴンシリール)、それらをフレンドして計量の手間を省き手軽に使用できる総合塩漬剤を中心に展開している。

リン酸塩は、ハムやソーセージ、ベーコン、チャーシュー、ハ

ンバーグなどの結着性・保水性の向上をサポートするもので、各食肉製品の製造には欠かせない。

その一方で、たとえば生徒たちに健康的な食事をさせる必要がある学校給食では、保存料やリン酸塩の使用、

化を恐れ、リン酸塩などの使用を不安視する買い手も存在する状況となっている。

同社は消費者の要望に応じるため、3年前に新たな総合製剤の開発を開始。そうして販売に至ったのがソーセージ用の品質改良剤製剤「ニューソ

ー」だ。同製品ではリン酸塩や保存料、化学調味料が

あるいはそれらを含む原材料表示が好まれなことがある。実際にはいずれの添加物も厚生労働省の認可を受けたもので、使用する上で問題があるわけではない。

しかし、安全面に悪影響があるかのように誤認される場合もあり、そうした印象の悪

く、コストはやや高いが、別の付加価値がある選択肢の一つといえる製品だ。なお、ソーセージ用にとどまらず、ハム向けに「ニューハー」の開発にも取り組んでいる。

それ以外にも、豚肉・鶏肉加工品を軟らかくジューシーにする品質改良剤「E&Kソフト」といった、同じくリン酸塩を使用しない商品もすでに取り扱いがある。同製品の試験測定では、食感について高く評価されたほか、歩留まりも向上する結果となった。

伝統のある同社では、食品の安全性確保と品質向上を両立させながら、多様化していくニーズを的確にとらえ、次世代にも目を向けた幅広い事業を進めている。