

風味と栄養そのまま

日清「スーパー消臭にんにく」



宮谷 幸蔵社長

生鮮・加工品販社の日清（本社：沖縄県石垣市、宮谷幸蔵社長）は3月12日に「スーパー消臭にんにく」を発売し、スーパー、量販店、百貨店、コンビニなど

小売流通向け販売に注力している。同品は日本を代表するニンニク産地青森県産の高品質の2Lサイズを使用し、保存性がよく使い勝手が良い簡易包装で、内容量50g（充填時）で248円（希望小売価格）とリーズナブル。販売の目安期間は10日から2週間。生鮮売場で販売はもとより、精肉・鮮魚売場でも盛りの

パッケージのフック穴を使ってスパイスコーナーのエントに掛けるなど販売機会が多い商品だ。



画期的特性の「スーパー消臭にんにく」

ニンニクは古代エジプトのピラミッド建設に従事する労働者の健康を支えた有用植物で、米国ではNCI（国立がん研究所）が1990年代に推進した「デザイナーズフーズピラミッド」（がんリスクを未然に防ぐ有用な食品の摂取を奨

励）のトップにランクづけされ、機能性素材として注目を浴びてきた。中華料理、イタリア料理には欠かせない食材であり、食品加工では味の深みやコクを与える重要な役割を持つ。しかし、食後のニオイが敬遠され、一般の家庭では生食が普及してこなかった。

ニンニク特有のニオイはアリシンというタンパク質成分がニンニクを調理・加工する際に酵素と接することとでアリナーゼという酵素が働いてアリシンというニオイ成分に変化し、悪臭と

感じる。この成分を除去すると、栄養機能としての働きも弱くなる。「スーパー消臭にんにく」は特殊加工後、薄皮をつけたまま1片ずつに玉を割り、調理に合わせ必要量が使えるように調整している。カリッとした食感は掘りたてのニンニクそのもの、強い辛味もすぐに消え口の中にはうまみが残る。生でも加熱調理でもおいしさが味わえるのが特徴だ。

「スーパー消臭にんにく」は食後30分から急激に特有のニオイが減少し、1時間程度でほとんど感じないレベルになる。宮谷社長は「スーパー消臭にんにくはニンニク特有のニオイを気にせずにおいしく食べられる画期的な商品を作りたいという思いから生まれた。『自然の風味や栄養分を残しながら不快臭だけを抑える』独自の技術を香川県のアナナプロバイオ社が開発、総販売元である農人（うと）がこの技術の利用を希望する企業とアライアンスを組むことで商品と技術の普及を図りたい」との考えを述べた。（山田由紀子）