

巷で秘かに売れ始めている

注目! フーズ
&
ドリンクス

アーモンドミルク 10

欧米のヒットアイテムをいち早く国産化

フードジャーナリスト 旭 利彦

不勉強な話だが「アーモンドミルク」の存在を知らなかった。聞くところによれば、世界中で牛乳や豆乳の代わりに親しまれていて、アメリカの“乳代替飲料”市場では大きな伸びを示しているとか。

アーモンドミルクとはアーモンドをすり潰したもので、注目されている理由はそのヘルシーさだ。なにしろ原料となるアーモンドはビタミンEを始め、オレイン酸、食物繊維、ミネラル類などが豊富に含まれている。そしてコレステロールはゼロ。アンチエイジングやダイエットの分野で研究が進み、その効果を実証されている。

アーモンドミルクには乳アレルギーの危険性もないことから、そうしたアレルギーを持つ人には乳代替品として用いられている。

筑波乳業(株) (茨城県石岡市) にはアーモンドミルク市場に乗り出す下地があった。かねてから乳製品業界はTPPや国内乳の減少、円安による変化などに対する構造変化が求められており、同社も新商品が要望されていた。一方、同社は10年以上前からナッツ事業を手掛けていた。

「そうしたことから、乳製品事業とナッツ事業を融合した新しい商品開発をしたいという方向性がありました」と話すのは筑波乳業(株)営業企画室の鳥居由利子さん。

4年以上前から開発を進めてきた新しい杏仁製品を作るための微粒化技術を確認してアーモンドに応用することを思いついた。



そこで同社および親会社である正栄食品工業(株) (東京都台東区) はアーモンドミルクの市場調査をした。「すると、日本では海外からの輸入品が少量流通しているだけで、しかも、それらは砂糖や香料や着色料など様々な副原料を加えていました。それなら本物志向の製品を出せば、国内の新規市場としてやっていけるのではないかと思います」。

癖がなくスッキリ、しかも濃い

その結果、2013年10月に発売したのが『アーモンドミルク 10』(容量1000ml、税抜小売価格715円)。まずは試飲だ。

初体験なので事前には「やっぱりアーモンド風味があるのだろうか」などと思いつつ飲んでみた。ところが実際はなんと、癖のないスッキリとした味わい。しかも“濃い”感じも存分に感じられる。なんとも形容がむずかしい。そこでカミさんにアーモンドミルクを使ってミルクシチューを作ってもらった。カミさんいわく「美味しいね。驚いた」。

一般的にアーモンドミルクはアーモンドをすり潰して“濾した”飲み物だ。一方、「弊社のは皮むきアーモンドを微粒化技術で微粒化しているため、アーモンドをまるごと使うことができます。ですからアーモンド本来の味わいが楽しめます」と鳥居さん。また、濃さについては「アーモンド約100粒を使用しています」という。

ちなみに姉妹商品の『アーモンドミルク 12』(1000ml、770円)は約120粒も使用。この濃厚さはすごい。「まるでヨーグルトのようで初めて試した方はみなさん『濃厚!』と驚かれます」。筆者も叫んだ。

なお、もう1つの姉妹商品に『ローストアーモンドミルク 10』(1000ml、770円)がある。

開発で苦労した点。「やはりアーモンドをまるごと使用するために必要な微粒化技術を確認する工程でした。開発部と生産技術部、工場が一体となって技術研究と試製を繰り返しました」。

さて、バイヤーの感想。「国内製造という安心感は大きい」「乳アレルギーのお客さんにも安心して提供できる」「アーモンドミルク 10とローストアーモンドミルク 10は常温品なので店頭で並べやすい」「輸入品に比べ濃厚なので差別化しやすい」など。

一方、消費者からは「甘くないので料理に使いやすい」「腹持ちがいいので減量アイテムにピッタリ」「飲み続けてお通じが良くなった」などの声が寄せられている。