



「新技術・食品開発賞」 候補商品を募集



日本食糧新聞社は、「新技術・食品開発賞」の候補商品を公募します。
この賞は、1988年に日本食糧新聞創刊45周年を記念して創設されたものです。

〈賞の対象商品〉

新技術を活用して開発した食品および食品素材に関連する技術を対象とし、食品界で新分野を開拓、新しい発展成長の原動力となり、その技術に対する評価を顕著に高めることになった商品。

〈応募要領〉

応募商品は1社1件に限りません。郵送、FAX、メールにてお申し込みください。

〈締め切り〉

2017年11月10日(金)※賞の贈呈式は2018年2月16日(金)に明治記念館にて行います。

〈送付先・問い合わせ先〉

〒105-0014東京都港区西新橋2-21-2 (第一南桜ビル7階) 日本食糧新聞社「新技術・食品開発賞」事務局(安田・中山)、電話03・3432・4664、FAX03・3459・4654、電子メール=saiji@nissyoku.co.jp

〈選考方法〉

応募商品ならびに選考委員の推薦商品を対象に、選考委員会で決定いたします。

※詳しくは当社ホームページに掲載しています。

※受賞の発表は弊社新聞、ホームページ等にて発表をいたしますが、受賞された企業様には弊社よりご連絡差し上げる予定でございます。

・・・各項から推薦(自薦・他薦とも)された商品を対象に、選考委員会で決定する・・・
イ、受賞対象としての条件を満たしていると判断した商品を、開発を担当した企業が自ら申請する。

ロ、関係団体の推薦

ハ、選考委員の推薦

内規、よほどの新技術でない限り、2年連続同じ企業が受賞することはない。

◆応募用紙と共に下記の関連資料をご送付下さいますようお願いいたします

*商品写真1枚、商品(12個、賞味期限の短い商品は「送付日」を事務局までご連絡ください)

*紹介記事、資料などの書類

商品について説明した資料や新聞・雑誌、学会論文、特許などの書類などがあれば同封して下さい。

関連するURLアドレスをご記入下さい。また、これまでに他の表彰を受けたことがあればその内容も明記して下さい。

*上記の書類を12部ご用意お願いします。

[応募用紙]

ふりがな 貴社名	
所在地	
ふりがな 代表者名	
ふりがな ご担当者名	
T E L	
F A X	
E - m a i l	
ふりがな 商品名	
新商品の特徴 (着眼点、商品のユニークさなど)	
新技術の概要 (技術の内容やそのユニークさなど)	
売上高	
学会における評価	

第30回新技術・食品開発賞決まる

アサヒグループ食品など栄冠 革新的取組み成果3品

日本食糧新聞社制定、平成28年度「第30回新技術・食品開発賞」選考委員会が13日、東京・港区で開催された。

選考委員会は、斯界（しかい）の最高権威者で構成。ノミネートされた有力候補を対象に、厳正かつ慎重な審査が行われた。

選考は難航したが、乳酸菌発酵卵白の開発によって常温流通可能な液状卵白飲料「キューピー」「ルミラン」、お湯を注ぐだけで豚カツの卵とじが出来上がる「アサヒグループ食品」「とんかつの玉子とじ」、天然吸着剤でカフェインを除去する茶飲料「麒麟」「バレッジ」「キリン」 カフェインゼロ生茶」の革新的商品など3品を満場一致で決定した。

「新技術・食品開発賞」は、1988（昭和63）年に日本食糧新聞・創刊45周年を記念して創設されたものであり、すべての食品や食品素材の先端技術を対象として、食品界で新分野を開拓、新しい発展成長の原動力となり、その技術に対する評価を顕著に高めることになった製品・素材を表彰している。

選考委員



選考委員
東京工科大学学長
軽部 征夫



選考委員
東京農業大学総合研究所客員教授
荒井 綜一



選考委員長
公益社団法人
日本フードスペシャリスト協会会長
岩元 睦夫



選考委員
東京栄養食糧専門学校学術顧問・学術教育指導
辻 啓介



選考委員
一般財団法人日本醤油技術センター理事長
谷口 肇



選考委員
東京農業大学総合研究所教授
久保田 紀久枝



選考委員
日本食糧新聞社代表取締役会長CEO
今野 正義



選考委員
一般財団法人機能水研究振興財団理事長
堀田 国元



選考委員
特定非営利活動法人
国際生命科学研究機構事務局次長
平川 忠

（敬称略）

前回受賞記事

平成28年度(第30回)「新技術・食品開発賞」受賞商品

新技術・食品開発賞(社名50音順)

- ・とんかつの玉子とじ アサヒグループ食品
- ・ルミラン キユービー
- ・キリン カフェインゼロ生茶 キリンビバレッジ



講評

機能的訴求の流れに利便性加わる

選考委員長 公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会会長 岩元 睦夫

第30回の節目の「新技術・食品開発賞」には、9社から11品目の応募があった。この間食品機能的訴求した商品が主流であったが、今回は加えて利便性に注目した商品が目立ったのが特徴であった。いずれの商品も独創性に富んだ技術をもとに開発されたもので、改めてわが国の食品製造業の高い技術開発力を認識させられるものであった。

審査には9人の審査委員があたり、開発目標、独創性、学会等での評価、商品の市場性などの視点から評価を行った。その結果、全員一致で以下の3つの商品を受賞対象として決定した。

アサヒグループ食品(株)の「とんかつの玉子とじ」は、お湯を注ぐだけでポリューム感のあるメイン料理が完成する食品の開発というコンセプトのもと、困難とされてきた「とんかつ」のフリーズドライを商品化するため、豚肉の「筋」や「肉」の前処理方法などを開発した技術力とともに、フリーズドライ食品に調理済み食品としての価値を与える創造性が高く評価された。

キユービー(株)の「ルミラン」は、利用効率の高いたん白源である卵白を独自の技術により乳酸発酵させて得られる新規素材をもとに開発したヨーグルト味の飲みやすいプロテイン飲料である。脂肪、コレステロールをほとんど含まず、運動習慣のある女性を対象としている。元来飲料素材には適さないと考えられてきた卵白の欠点を克服した創造的かつ革新的な技術が高く評価された。

キリン(株)の「キリン カフェインゼロ生茶」

は、妊産婦、高齢者、子供などカフェインレス茶を求める消費者ニーズに対応し、これまで風味等を損なう欠点のあった原料緑茶葉からのカフェイン抽出に代わる、茶抽出液から天然吸着剤により吸着除去する革新的技術「カフェインクリア製法」を開発し、これにより新たなカテゴリーの商品創出を可能とした創造性が高く評価された。

本製法は緑茶以外にも紅茶にも応用されている。



第30回新技術・食品開発賞選考委員会

前回受賞記事