

『食品と開発』2026 年 9 月号「代替食品」特集に当社の 素材・技術が掲載されました

～卵・もち米・魚介類・チーズなどの代替食品開発に向けたでん粉加工技術を紹介～

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市、代表取締役社長:阪本紗代)は、インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社発行の食品業界専門誌『食品と開発』2026 年 9 月号「代替食品」特集に、当社の代替食品向けでん粉関連製品と応用技術が掲載されたことをお知らせします。

本記事では、卵、もち米、魚介類、チーズなどの原材料を代替する食品開発において、課題となる食感や物性、味わいなどに対し、当社の加工でん粉を活用したソリューションを紹介しています。

背景

近年、原材料価格の変動や供給不安、食品に対する多様なニーズなどを背景に、従来使用されてきた原材料の代替を検討する食品開発が進んでいます。

一方で、原材料を単純に置き換えるだけでは、食感、物性、味わいなど、従来の食品が持つ特性を維持することが難しい場合があります。

松谷化学工業では、でん粉の原料や加工方法によって異なる特性を活かし、代替する原材料が持つ機能や食感を補うための素材提案に取り組んでいます。

今回の『食品と開発』では、卵、もち米、魚介類、チーズなどを対象とした具体的な提案が紹介されています。

主な内容

■ 卵の代替 —「松谷ツツジ」

卵代替向けの新製品「松谷ツツジ」は、エンドウ豆由来のでん粉をヒドロキシプロピル化・リン酸架橋した加工でん粉です。

卵が持つ保形性、乳化性、増粘・ゲル化性などの機能に着目し、加熱後に冷却することで、卵白のようなブリッとした食感を目指した食品への応用が紹介されています。

エッグフリーの厚焼き卵や炒り卵、洋菓子などへの応用も提案されています。

■ もち米の代替 —「レアタツ ST」「パインバーク CC」

もち米の代替には、ワキシータピオカ由来のヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉「レアタツ ST」と、タピオカ由来のリン酸架橋でん粉「パインバーク CC」の組み合わせを提案しています。

「レアタツ ST」はでん粉の老化を抑え、作りたての口どけの良い伸びのあるもち食感を長期間維持することを特長とし、「パインバーク CC」はもち米特有のなめらかな粒感を残しながら、柔らかな食感を目指す素材として紹介されています。

大福、求肥、わらび餅などへの応用が紹介されています。

■ 魚介類の代替 —「松谷アカシア」「松谷はまゆり」「パインホワイト R」

イカ様食品については、刺身タイプと加熱調理タイプ、それぞれに適した素材提案が紹介されています。

刺身タイプには、タピオカ由来のヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉「松谷アカシア」を使用し、イカ特有のねっとりした弾力や粘りのある食感を目指します。

加熱調理タイプには、タピオカ由来の架橋度の強いヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉「松谷はまゆり」を使用し、さらにうるち米でん粉由来のリン酸架橋でん粉「パインホワイト R」によってイカ特有の白濁感を付与する提案が紹介されています。

■ チーズの代替 ―「スタビロース PEA」など

チーズ様食品には、エンドウ豆由来の酸化でん粉「スタビロース PEA」を中心とした素材提案が紹介されています。さらに、ホエイたん白と同等の乳化機能を持つワキシーコーン由来のオクテニルコハク酸デンプンナトリウム「エマルスター KF#1」や、程よい弾力を付与するタピオカ由来のヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉「ファリネックス VA70TJ」などとの組み合わせにより、シュレッドタイプやフィリングタイプのチーズ様食品への応用が紹介されています。また、「スタビロース PEA」はゼラチン代替の観点から、スターチグミへの応用についても紹介されています。

代替食品開発を支える素材提案

今回の記事では、卵、もち米、魚介類、チーズといった異なる原材料の代替に対し、それぞれの食品が持つ食感・物性・外観などの特性に着目して、原料の異なるでん粉や加工方法の異なる加工でん粉を選択するという、当社の素材提案の考え方が紹介されています。

松谷化学工業では、長年培ってきたでん粉加工技術を活かし、原材料の代替に伴って生じる食品開発上の課題に対して、素材単体だけでなく、複数素材の組み合わせも含めたソリューションを提案しています。

今後の展望

松谷化学工業では、食用でん粉、加工でん粉、でん粉分解物をはじめとする食品素材の研究開発・製造・販売を行っています。

今後も、原材料の供給環境や食品市場の変化に対応し、でん粉加工技術を活用した素材開発と用途提案を通じて、食品メーカーの商品開発を支援してまいります。

掲載情報

掲載誌：『食品と開発』2026 年 9 月号

発行元：インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社

特集：「代替食品」

掲載内容：代替食品開発に向けた当社のでん粉関連製品および応用技術の紹介

※本資料は、上記掲載記事の内容をもとに当社が要約したものです。

松谷化学工業株式会社(<http://www.matsutani.co.jp>)について：

松谷化学工業株式会社(本社：兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地 代表取締役社長：阪本紗代)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発、製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行ない、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供します。

＜報道機関からのお問い合わせ先＞

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL：072-771-2018 FAX：072-771-2065 MAIL：matsutani-pr@matsutani.co.jp