

## SDGsに向けたキティーの取り組み ～梅ソフトの開発秘話～

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

## 梅ソフト：未利用資源活用の先駆け製品

梅ソフト®  
UME SOFT



『梅ソフト』はお肉やお魚をやわらかくする軟化調味料です。梅ソフトの水溶液にお肉やお魚を漬け込んでから調理することで、素材が柔らかくジューシーに焼き上がります。また素材の焼き縮みを抑え調理時の歩留まりを向上させ、食べ応えのある料理を提供することができます。リン酸塩などの食品添加物の代替商品として、外食・中食産業のメーカーに向け、食肉・魚介の加工や調理の際に幅広く使用いただいております。

今回は梅ソフトが生まれた背景や、持続可能な社会を目指す指針についてご紹介いたします。

## 開発背景：梅干しメーカー・当社・消費者の課題解決

軟化剤の原料供給問題

当社が酵素不使用の軟化剤の市場を拡大していく中で、従来使用していた食品原料は天候・環境により供給が左右され不安定であり、新たな国産の原料を確保することが大きな課題となっておりました。

環境への貢献も兼ねた製品開発を目標としていく中で梅酢の存在を知り、当社の理念に共感していただいた和歌山県の梅干メーカーと共同で、梅酢を利用した軟化剤の開発をスタートさせました。

原料の安定確保

梅酢の廃棄処理問題

梅酢は梅干を作る工程のうち、塩漬け作業で出てくる水分です。塩分濃度が高いため産業廃棄物として処理する必要があり、梅干を名産とする和歌山県では、年間11,000トンもの梅酢が出されております。梅干の加工業では処理作業の負担が悩みの種となっております。

梅酢の中には、クエン酸や食塩が多く含まれることに着目し、当社のお肉をやわらかくする保水技術と組み合わせることで、未利用資源による製品開発を成功させました。

未利用資源として再利用

消費者の健康意識の高まり

当時は食品の製造過程の透明性への言及や異物混入リスクなど、消費者の健康意識が高まっている中で、畜肉の食感を保たせる素材として使われていたリン酸塩がカルシウムの吸収を阻害するなどの報告があり、消費者や畜肉加工業者からは安全性の高い食感改良剤が求められていました。

梅酢という天然由来の原料を使った軟化剤の開発により、加工会社も消費者も安心できる食品づくりを実現しました。

安心安全な軟化剤の供給

梅ソフト®

UME SOFT



## 2008年発売開始 梅酢原料の軟化調味料

梅ソフトを販売開始した2008年以降、リン酸塩などの食品添加物の代替商品として、コンビニエンスストアのお弁当、スーパーマーケットのお惣菜、畜肉加工食品、飲食店のセントラルキッチンなどに幅広く採用していただいております。現在も当社の梅ソフト・姉妹品の梅ソフトのめぐみの製造により、原料として梅酢を年間120t使用し、産業廃棄物となる未利用資源の有効活用を続けております。2011年・2017年には環境負荷軽減への取り組みと技術開発を評価され、日本食糧新聞社より「日食優秀食品機械資材・素材賞」を受賞しました。

これからも当社はSDGsの先駆けとして、梅ソフトのさらなる展開を目指すとともに、梅酢をはじめとする食品の廃棄物を削減する技術・製品開発に注力し、食品の未利用資源の活用・安全性の高い食品加工剤の供給を介して、持続可能な社会づくりに貢献いたします。



梅ソフト 2011年受賞  
梅ソフトのめぐみ 2017年受賞

12 つくる責任  
つかう責任



12.5 2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

12.B 雇用創出、地方の文化振興・産品販促につながる持続可能な観光業に対して持続可能な開発がもたらす影響を測定する手法を開発・導入する。

SDGsの目標とターゲット：農林水産省

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/sdgs\\_target.html#goal\\_09](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/sdgs_target.html#goal_09)

【本件に関する御問い合わせ】

株式会社キティー 〒103-0023

東京都中央区日本橋本町1-6-1

<https://www.kitii.co.jp/>

カラダにオインイ、キティイイ。

Kitii