



おいしさと食事の楽しさを手軽に叶えてくれるフリーズドライ技術

ある社員の奥さんの「おみそ汁がお湯ですぐできたらいいの」という一言で、おみそ汁のフリーズドライが開発されたとか。今ではおみそ汁で培った技術を活かし、1分で復元が可能なパスタ、お湯を注いでも衣のサクサクとした食感が楽しめるカツカレーなど、新たなフリーズドライ食品の開発に挑戦し、おいしさ手軽さ、食事の楽しさを提供しています。

お湯をわかす手間も省ける!

水で戻せる 〈汁なし麺0〉

こんにゃくと寒天でつくった糖質ゼロの麺を使った〈おどろき麺0〉シリーズは、しっかりと満足感が得られる本格的な味わいの即席寒天麺です。一般的な即席麺やカップスープはお湯を注いで食べる商品が多いですが、2019年5月に新発売の〈汁なし麺0 麻辣担々麺〉は、なんと麺を水で戻して食べる商品。今回特にこだわったのは、粉末スープの味づくり。実は温かい食べ物と冷たい食べ物は、コクや香り、塩味を感じる傾向が全く逆になります。例えば温かいスープは香りが立ちやすいのに対し、冷たいスープは香りを感じにくい。開発者は試作を繰り返すことで、冷たい時に一番おいしい粉末スープの味わいを追求していきました。さらに、今回は辛さがウリの麻辣担々麺。熱いスープで引き立つ辛さも、冷たくなることでインパクトが弱まります。そこで厳選した花椒を数種類用い、そこに唐辛子や豆板醤、甜麺醤など味の決め手となる調味料を複数組み合わせることで、インパクトがあり香りだちのよい本格的な辛みを実現しました。



この人に聞きました
アサヒグループ食品株式会社 研究開発本部
馬野 彩音さん

06 完成!!

フリーズドライされたおみそ汁は1つずつピロー包装され出荷されます。



乾燥前

真空状態で加熱すると水蒸気が抜け出し穴が空き、スポンジ状態になります。お湯を注ぐと、この穴に再び水分が入り込み、フリーズドライ前の状態に戻るのです。

05 乾燥(昇華)

凍結されたおみそ汁は、大きな真空凍結乾燥機で乾燥させます。真空中に近い状態で水を昇華させることで、食品中の水分を限りなくゼロに近い状態まで減らすことができます。商品の大きさにより乾燥時間は変わりますが、24時間以上かけて乾燥させます。

新幹線1車両分とほぼ同じ大きさ(世界最大級)もあるよ! 1度に約10万食つくることができちゃうんです!



こんなに大きな装置で、長い時間かけて乾燥させるんだ!

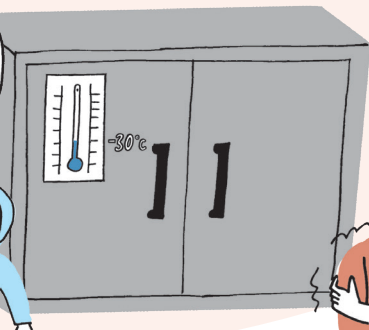
04 凍結

食品中の塩分や糖分などの濃度によって、凍りやすさは変わるため、食品の特性に合わせて凍結時間、凍結温度を管理して凍らせています。しっかりと凍結することが、復元した時の具材の食感のよさにつながります。



凍結前 凍結後
食品中の水分を十分に凍らせます。

フリーズドライ製法のポイントは、まず凍結! -30度以下の凍結庫で8時間以上かけてしっかりと凍結しています。



中はすごく寒そう…!



手間をかけて 手間を削る



おみそ汁が10秒でできる秘密

忙しい毎日の中で、時間を効率的に使うために、時短へのニーズが高まる昨今。それは、食事のシーンでも例外ではありません。とはいえ、健康や活力にもつながる食事にかかる手間は、そう簡単に削ることはできません。そんな中で、お湯を注ぐだけで、味・見た目・香り・食感・栄養価がほぼ変わらないまま、おいしく食べられるフリーズドライ食品は、時短への救世主として注目が高まっています。毎日の1品の手間を削ってくれるフリーズドライ食品には、手軽に美味しく食べてもらうための手間ひまが隠されていました。

フリーズドライ食品って?

食品を凍結したあと、真空中に近い状態で乾燥(昇華乾燥)させる方法をフリーズドライ製法と呼びます。高い熱をかけずに乾燥させるため、調理後の色、香りのほか、ビタミン類などの栄養価の変化が少なく、長く保存できるという特長があります。食べる際はお湯を加えるだけですぐにもとの状態に復元し、見た目も味もそのままです。



この人に聞きました
アサヒグループ食品株式会社 研究開発本部
三村 周子さん