

# アサヒ飲料（株）商品開発研究所



## ブランドの価値向上と差別化

競合他社と差別化できる強い技術の開発に取り組み、個々の商品力を強化してブランド、特に基幹ブランドの価値向上に取り組んでいます。1884年に「三ツ矢平野水」として発売され長い歴史を誇る「三ツ矢」、1919年発売の「カルピス」、1951年に販売を開始した「バヤリース」、ブレンド茶のパイオニアとして1993年に発売を開始した「十六茶」、新世代缶コーヒーとして1997年に発売を開始した「WONDAコーヒー」等のブランドを有し、日本のソフトドリンクのパイオニアとして常に技術革新に挑戦し、『おいしい』、『元気な』、『楽しい』、『健康な』商品を開発して、さらなるブランド価値向上を目指します。

### 商品の開発

お客様のニーズに対応した飲料の新商品を開発しています。また伝統あるブランドを時代に合わせて常にブラッシュアップしています。緑茶「べにふうき」の脂質代謝改善作用など、当社製品の機能性研究も積極的に進めています。

### 「おいしさ」への取り組み

独自の官能評価データ管理システムを活用して、試作品や商品の味、香り、色などの官能面で評価、調査を行い、新商品開発に活かしています。

### 国内外事業のサポート

国内や海外のアサヒグループ各社、関連各社との技術交流において推進役・調整役を果たし、アサヒグループの飲料事業拡大を牽引しています。

## 研究

### 健康機能を有する緑茶「べにふうき」の研究開発



花粉症を含むアレルギー性鼻炎や喘息を発症する人が増加しており、日本人の約2人に1人が何らかのアレルギー疾患に罹患しているという報告があります。潜在的アレルギー有症者の急増による医療費の増大が危惧されています。また緑茶の健康機能性への関心はますます高まっており、緑茶の機能を科学的に明らかにすることが望まれています。そこで健康機能を有する緑茶「べにふうき」の効果、作用機序、茶葉特性の解明ならびに飲食品の開発をテーマに取り組み、新たな発見につなげました。

1) 茶葉中のメチル化カテキン(エピガロカテキン-3-O-(3-O-メチル)ガレートおよびガロカテキン-3-O-(3-O-メチル)ガレート)に抗アレルギー作用があることを発見し、その作用メカニズムを明らかにしました。

- 2) 緑茶カテキンのみと結合し、その生理作用を伝える細胞膜分子(緑茶カテキン受容体67LR)を世界で初めて発見し、緑茶カテキンの機能性を分子レベルで解明しました。
- 3) 「べにふうき」の産地開拓、茶葉中の抗アレルギー成分を最大にする摘採方法、メチル化カテキン含有量を担保するための品質管理方法を確立しました。
- 4) メチル化カテキンを利用して、大学、企業及び公的機関が連携し、目や鼻の健康機能を謳った緑茶のティーバッグ、容器詰め飲料を開発・発売しました。

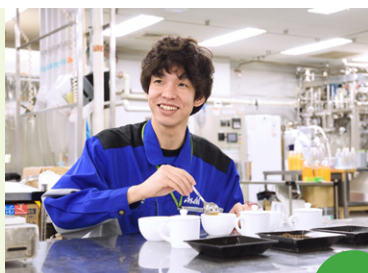
※ 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構、国立大学法人九州大学大学院農学研究院生命機能科学部門、JAかごしま茶業株式会社との共同研究で、(公社)日本農芸化学会より、2016年度「農芸化学技術賞」を受賞しました。

### — 私のチャレンジ —

#### これまでの常識を覆す「おいしいお茶」を追い求めて

緑茶やブレンド茶などの茶飲料の開発をテーマに研究しています。お客様がどのような商品をお求められているのかを考え、原料や抽出方法など、細部にまでこだわって最適な味を追求しています。また、よりよい商品を生み出すための原料開発や、茶の機能性に関する研究も行っており、中長期的な視点で商品価値の向上を目指しています。処方開発では、量産面や品質面などでクリアしなければなら

ない数多くの課題に直面しますが、苦勞を重ねた商品が店頭に並び、お客様に買って頂くところを見ると、また頑張ろうと思えます。研究所は若手のうちから色々なことにチャレンジできる環境で、日々成長しながら研究開発に励むことができます。一日も早く研究成果を商品に展開させ、「アサヒのお茶は違う」と、お客様に驚いて頂けるような画期的な商品をいつか世に出したいと思っています。



商品開発研究所 商品開発第二G

山本 広晃 Hiroaki Yamamoto

2014年  
入社