

賞味期限対応勉強会（GFP加工食品部会）

海外仕向「業務用味付あげ」 顧客ニーズに基づく賞味期限の再考

オーケー食品工業株式会社
海外営業部 課長
野寄 はるか



企業概要：オーケー食品工業株式会社

いなり寿司やきつねうどんに使用される「味付あぶらあげ」業務用トップシェア企業。
創業の地：福岡から、世界30を超える国と地域に商品を輸出。
間接貿易でのみ輸出し、年商の約9%が海外仕向。

動物性原料を使わず、シンプルな味付けが海外でも大人気



すしあげリテールパック



業務用味付いなりあげ

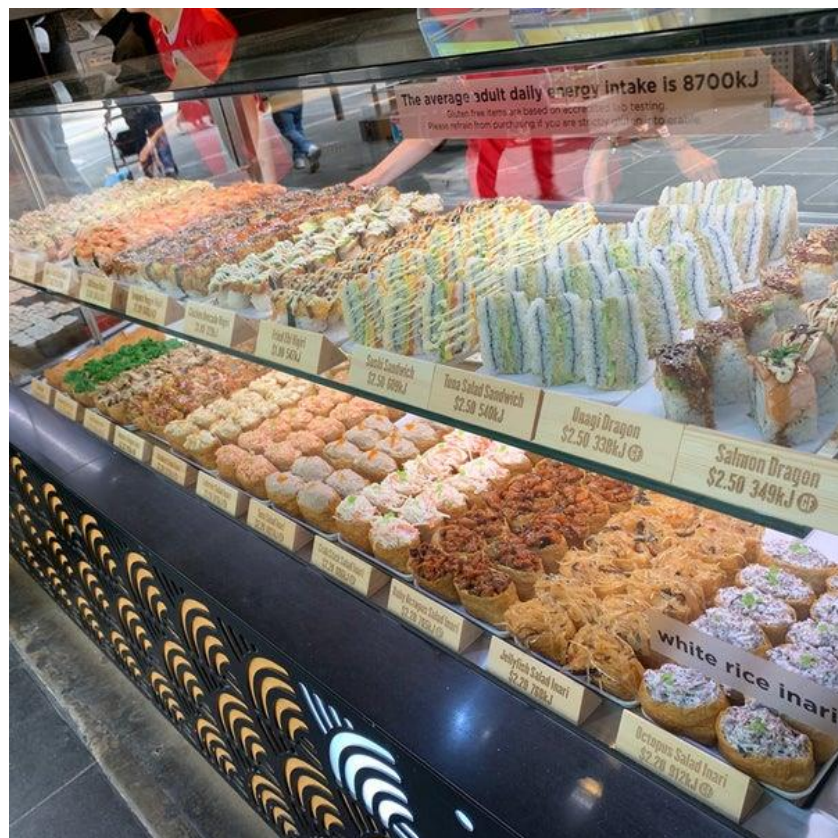


常温いなりあげ

主な販売先

(業務用) 各国のデパ地下惣菜店、小売店内にあるスシスタンド、日本食レストラン。
(中 食) コンビニやスーパーで販売されるパック寿司需要。

コロナ禍でパック寿司需要が急拡大し、新たな市場へ



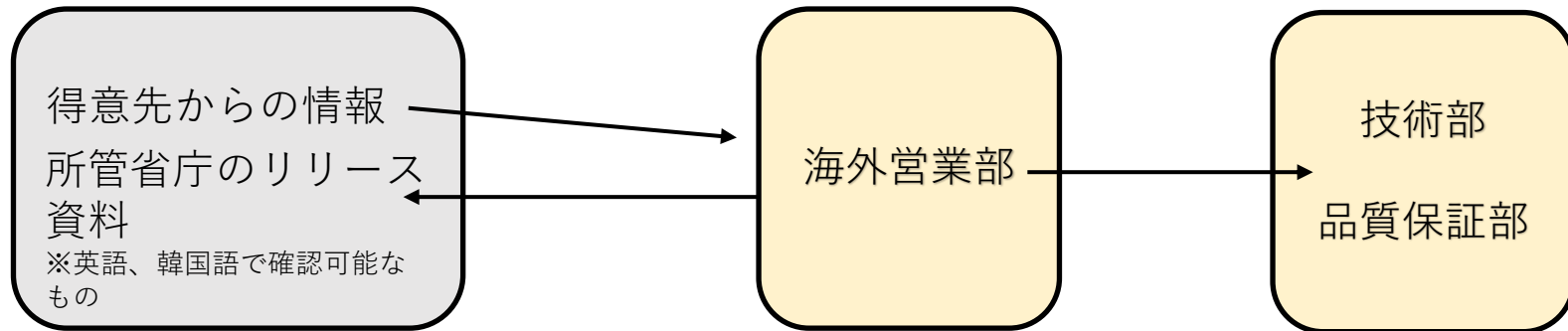
特に韓国、豪州、NZ、マレーシアへの輸出が多い。
コロナ禍を経て、ベジタリアンが多い欧州市場へ
輸出量が急拡大。

多様な海外ニーズへの対応

約40年前より輸出実績があるが、2013年に専門部署を立ち上げて拡販。
Non MSG、Non GMO、グルテンフリー、Halalなど多様化するニーズに対応。

開発部門・品質管理部門の認識のすり合わせが重要

部門	役割
海外営業部	海外ニーズおよび各国輸入規制の把握。 輸出入会社からの情報や、現地所管省庁の公表資料を参照し確認し、社内へ共有。 リコール案件が生じないよう、支給ステッカーのアレルゲン脱落などの確認を実施。
技術部（開発）	海外営業部からの規制情報をもとに、その他添加物規制等も考慮しながら製品を開発する。
品質保証部	海外営業部からの規制情報をもとに、各国の食品安全規制を順守し安全を保証。 必要に応じて外部検査機関、コンサルティングファームへの照会をし、不明な場合は海外営業部へフィードバックする。



賞味期限延長の背景

コロナ前：中国産の業務用食材は冷凍賞味期限2年のものが散見された

コロナ禍：現地在庫が大量に賞味期限切れしてしまった

コロナ後：輸出船の調整難、港での入港リードタイムの長期化

賞味期限の延長は今後の拡販に向けて必須課題

温度帯	延長前	延長後
冷凍	1年	1年半 → 2年
冷蔵	6カ月	8ヵ月
常温	設定なし	10カ月

アジア圏で製造される日本食関連商材の多くが、冷凍賞味期限2年設定をしており、賞味期限1年以内のものが多い日本産と比較して、海外ユーザーから延長するよう要望を受けていた。

コロナ初期のロックダウンなど一時的に消費量が激減し、賞味期限を迎える製品が大量に発生し、延長要望が多く寄せられた。

コロナバブルの到来や、港湾労働者、現地トラックの不足などによる入港遅延が相次ぎ賞味期限延長要望の声はより大きくなった。

賞味期限延長における「品質」の解釈

- ・ 味や色調が変化する。
- ・ あぶらあげが破れやすくなる。

検査項目の選定：「いなり寿司」の特性・ユーザー環境を考慮

冷凍商品賞味期限延長の試験

目的	味付けあげ冷凍製品、油揚げ冷凍製品の賞味期限延長の検証する
評価項目	下表の通り
検体	下表の通り

試験品	保管試験期間	賞味期限 (×0.7)	確認日	色調	食感	質感 (手触り)	突刺強度	所見	酸価A.V	過酸化物質 p.o.V	糖度	塩分	pH	微生物検査 (初発)		
														一般細菌	大腸菌群	ブドウ球菌
味付けあげ (冷凍)	13ヶ月	9.1ヶ月	2020/8/4													
検体：味付いなり	16ヶ月	11.2ヶ月	2020/11/11													
製造日：2019.7.9	19ヶ月	13.3ヶ月	2021/2/8													
賞味期限：2020.7.9	22ヶ月	15.4ヶ月	2021/5/7													
	24ヶ月	16.8ヶ月	2021/7/15													
	26ヶ月	18.2ヶ月	2021/9/6													
	28ヶ月	19.6ヶ月	2021/11/9													
	30ヶ月	21.0ヶ月	2022/1/26													
	32ヶ月	22.4ヶ月	2022/3/15													
	34ヶ月	23.8ヶ月	2022/5/13													
35ヶ月で試験終了	35ヶ月	24.5ヶ月	2022/6/8													

- ・ 冷凍賞味期限の延長検証は時間がかかるため、2段階検証とした。
- ・ 検証開始から1年後に540日へ延長。さらに10カ月の検証を経て2年へ延長。

賞味期限延長における「品質」の解釈

- ・ 味や色調が変化する。
- ・ あぶらあげが破れやすくなる。

社内に「妥協」ではないことを理解してもらう必要性

【国内ユーザー】

- ・ 酢飯を詰めた時に破れたあぶらあげは使用されない。
- ・ 賞味期限が長すぎると在庫リスクが生じることから、短い設定を好むユーザーもいる。

【海外ユーザー】

- ・ 一般的に販売されている「いなり寿司」は多少破れていてもそのまま販売されている。
- ・ 見た目を気にしすぎる食品ロスをむしろ好まない。
- ・ 賞味期限が長いほど、廃棄リスクを減らせるため好まれる。
- ・ コロナ禍で生じたロックダウンの様な不測の事態は今後も起きうるため、2年への延長はリスク管理上必要。

★客先と十分にリスクを共有しておく。

→賞味期限を希望に沿って延長するが、国内の基準と照らし合わせると物理的なリスクが生じやすくなる点に留意してもらう。

基本的な設定条件は厚生労働省・農林水産省の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」や冷凍食品協会のガイドラインに基づいて行っています。

官能検査項目は国内でクレームリスク低減のための項目をそのまま流用しています。

賞味期限延長に向けた検証に係る課題

冷凍：加速試験ができないため、長期検証となる

冷蔵：加速試験ができないため、時間を要する

常温：加速試験が可能。社内ノウハウがないため、包材メーカーに協力依頼。

とにかく時間がかかる＝新商品が出せない

温度帯	検証課題
冷凍	調味液とともに真空パックされた状態で冷凍しているため、品質の変化は生じにくい。経時変化はほぼ生じないものと想定するが、検証を実施する。
冷蔵	調味液とともに真空パックしているが、冷蔵状態では経時変化が生じやすいため検証を実施する。食感や質感、風味の限界を確認して延長を検討する。
常温	常温下では品質の変化が生じやすい。加速試験を実施し、食感、質感、風味の限界を確認して賞味期限を設定する。

- ・ 3カ月毎に経時変化を確認するため、検体サンプルが20袋程度必要。
- ・ 冷凍賞味期限検証検体は、既に賞味期限が到来した製品在庫を使用して時短を図った。
- ・ 物性が異なる「新商品」については、賞味期限検証を実施しながら3カ月程度の検証が済んだ段階で発売し、徐々に賞味期限を延長して対応した。

 オーク食品工業株式会社

