



食べもののおいしさは香りが決め手！ 新たな美味しさのために、香りへアプローチ

日本フレーバー工業株式会社 三田工場

所在地／三田市テクノパーク21-8 TEL.079-568-7570 <https://www.nfk-group.co.jp/>
創業／1912年(明治45年) 従業員数／52名(2022年3月現在)

私たちの仕事

鼻をつまんで食べ物や飲み物を味わってみてください。味がわからなくなりますが、香りには食べ物や飲み物の味を決める重要な役割を担っています。その香りを作るのが当社の仕事です。食品を美味しくする香り、いわゆる「香料(フレーバー)」という食品添加物を販売しています。お客様の要望に合った香り(香料)を設計して、自社の工場で製造しています。



三田工場

? フレーバーってなに?

肉や野菜などの生鮮食品とは別に、お菓子やジュース、アイス、インスタント食品など、加工食品と呼ばれる食べ物に美味しい香りをつける素が「フレーバー」です。加工食品は、原料を長く冷凍保存したり熱で殺菌したりするので、おいしい香りが減ってしまうため、それを補う目的で使われています。フレーバーは、バニラなど世界中から集めた、数多くの安全な原料を組み合わせて、ミルク風味やフルーツ風味の香りの素を作りだしています。



? どんな製品があるの?

- お菓子用
グミ用のソーダフレーバー、プリン用のバニラフレーバー
- 飲料用
炭酸飲料用のコーラフレーバー、スポーツドリンク用のグレープフルーツフレーバー
- アイス用
アイスクリーム用のミルクフレーバー、シャーベット用のゆずフレーバー
- その他用
粉末食品用のレモンフレーバー、ドレッシング用のバジルフレーバー



★フレーバーは液体が多いですが、使われる食品に合わせて粉体への加工もしています。



ここに注目!!

商品ができるまでの流れを見てみよう!

フレーバーの原料は燃えやすく、ちょっとした火花でも火事になってしまうため、火花が散らない特別な機械で生産します。

<p>1 会議</p> <p>例えば「リンゴのフレーバーが欲しい」とお客様から営業マンに要望がありました。</p>	<p>2 調査</p> <p>開発部の分析機器で、リンゴにどんな香りの成分が含まれているかを調べます。</p>	<p>3 開発</p> <p>調べた香りの成分を参考に調香師がレシピを作り、お客様に香りを確認していただきます。</p>	<p>4 製造</p> <p>お客様からフレーバーにOKがでたら、レシピを工場に渡し生産。検査して出荷します。</p>
--	--	---	--

日本フレーバー工業の社会貢献活動・SDGsの取り組み

日本で作られる果物は、見た目が良いもののお店に並びますが、そうでないものはジュースなどに加工されるものもあります。その果汁をしばった後に出る皮や種は、以前はゴミとして捨てられていました。私たちはその皮や種にも香りがまだ残っていることに注目し、果汁の会社から搾りカスを買って取り出してフレーバーの原料を取り出して製品に使うことにしました。

するとゴミの量は半分になり、捨てることにお金を払っていた果汁の会社は逆にしばりカスを買ってもらえるようになったわけです。このような活動が、日本の農家の人たちの豊かな生活につながると信じて、取り組んでいます。



はたらくひとの声
開発部門 リーダー
清水 陽介さん

違う香りの原料を何種類も組み合わせて、香りの素を開発する調香師という仕事をしています。ひとそれぞれ好みがあるので大変ですが、理想の香りのフレーバーができた時はとてもやりがいを感じます。



はたらくひとの声
製造部門 リーダー
西澤 隆幸さん

自分たちの作ったフレーバーを使った食品がおいしいと評判になったり、お店でお客様が買ってくれているのを見たりすると嬉しい気持ちになります。