

ショ糖脂肪酸エステル DKエステル®



東南アジアにおいて市場を拡大。
ますます期待が高まる食品用乳化剤。

世界の食品市場において、広く普及してきた多用途な食品用乳化剤、ショ糖脂肪酸エステル。今、新たな開拓の市場として東南アジアの各国に、大きな期待が寄せられています。DKSは、現地の新拠点を強化。そこから、さらに広く豊かな食の明日を拓くニーズに、力強く応えていきます。

—DKエステルが求められる市場背景。とくに東南アジアはどうでしょう。

渡辺 ショ糖脂肪酸エステル（SE）はすでに国際機関（FAO/WHO合同食品添加物専門家会議）においてその安全性が評価されている食品添加物です。日本でも、1959年から食品添加物として認可され、今では欧米諸国をはじめ世界各国で広い用途で使用されています。当社では、このSEを1971年よりDKエステルという製品名で製造・販売を開始しています。

そして今新たな普及・拡販の期待が高まっているのが、経済成長が著しいインドネシア、タイ、マレーシア、シンガポール、フィリピン、ベトナムなどの東南アジア市場です。これらの国では、経済成長とともに、より豊かで安全な食品ニーズが急速に高まっています。

そのような状況の中、2015年にシンガポールに100%出資の新会社Dai-ichi Kogyo Seiyaku (Singapore) Pte. Ltd.を設立したことで、これまで以上に東南アジア諸国への開発を活発に行っています。

—DKエステルの特長・性能・応用、そしてその強みについて。

渡辺 DKエステルは、ショ糖を親水基に、食用油脂の脂肪酸を親油基とする非イオン界面活性剤であり、食品全般にわたって広くその性能を発揮することのできる乳化剤です。特長として強調したいのは、親油性の高いものから、親水性の高いものまで、幅が広いHLB値に対応しているということです。その範囲は、1から19まであり、食品用乳化剤の中で最も幅が広い

です。
たとえば、油脂と水との乳化、難溶性物質の可溶化、油脂の結晶化抑制、でんぷんとの相互作用、また、耐熱性菌による変敗防止、起泡性、滑沢性など、HLB値の高低によってさまざまな性能を持ち、多用途に使用することができます。

各種加工食品、製菓、乳製品、飲料、加工油脂など、その用途は、あらゆる食品にまで広がっています。しかも無味無臭ですので、食材自体の持味に影響することはありません。

食品は嗜好性の高いものです。DKエステルは例えば食感や、口あたりなど、地域やお国柄の嗜好に合わせたり、安定した品質を保持することに貢献します。

—東南アジア地域の市場開拓における課題とこれからの戦略について。

渡辺 課題としては2つ挙げられます。一つは法規制に関することです。食品添加物の使用基準は各国において異なっているのが現状です。その国の法規に準ずるには、使用基準を確認することが重要です。また、東南アジアで生産された製品が必ずしも生産国内で消費されるわけではありません。場合により近隣諸国や欧米へ輸出されることがありますので、消費される国の使用基準にも注意を払う必要があります。このような現状の一方で、今後のASEAN地域においては使用基準を統一しようとする動向があります。

もう一つは食に関する価値観や感覚には各国によって違いがあるということです。習慣や文化などの国民性も熟知した提案でなければなりません。これらのことへ対応するためにシンガポールに新会社があるということは開発の強みとなります。

—海外の売上高比率15%から20%へという5カ年経営計画「REACT1000」目標達成に向けて。

渡辺 私はかつて関係会社であるインドネシアのP.T. Dai-ichi Kimia Rayaに3年間勤務していました。現在は東南アジアの数カ国を担当しています。その中で顧客の技術レベルに合わせて何度も繰り返し説明して理解していただくということや、味覚、食感や価格など、食に関する価値観が各国で異なることを経験しました。今後もDKエステルの良さを感じてもらうため何度も現地へ赴いて、コンサルティングをともなった営業活動を行うことが肝要となると考えています。また、日本での使用例を紹介しつつ各国の嗜好に合うよう、より細かな提案などもしていきます。

海外売上比率20%の目標を達成するための道筋も明確にとらえています。実際に、DKエステルに限って

言いますと、近年では国内に比べて海外での販売量が上回ってきています。

これからもシンガポールの新会社と共に、東南アジア諸国の細かなニーズを吸収して営業を強化します。

DKエステル® ショ糖脂肪酸エステル

■ ASEAN主要6カ国の名目GDPと経済成長率(2015年)



《出典》
IMF-World Economic Outlook Databases (2016年4月版)

■ DKエステルの応用例

食品	親油性		HLB		親水性	
	1	3	5	7	9	11
コーヒホワイトナー						乳化
ホイップトッピング	←					乳化
アイスクリーム						乳化
乳飲料						乳化安定
キャンディー	←					離型
キャラメル	←					歯付防止
マーガリン	←					乳化(離油防止)
ファットスプレッド	←					乳化
飲料						可溶化
粉末クリーム・飲料						冷水分散性
乳飲料						カルシウム分散安定
パン類						老化抑制等
麺類						付着防止、老化抑制
加工米飯						付着防止
バターミックス						食感改良
ケーキ類						起泡力、老化抑制
ビスケット						食感改良
かまぼこ・竹輪						老化抑制等
打錠菓子	←					滑沢性能
粉末調味料	←					固結防止
缶コーヒー						変敗防止



渡辺 卓志 わたなべ たくし
機能化学品営業部
機能化学品東部グループ 課長補佐
03-3275-0568
t-watanabe@dks-web.co.jp