

2024年1月15日

News Release

各位

新田ゼラチン株式会社

東証スタンダード

証券コード：4977

**若年世代の新たな市場を開拓！  
次世代の餅風食品の製造を可能にする  
「糖質オフ まるでもちベース」を2024年1月12日に新発売**

～調理の不満点を解消！糖質・カロリー60%オフでも美味しい～

コラーゲン・ゼラチンの製造販売を行う新田ゼラチン株式会社(代表取締役社長:尾形浩一、本社:大阪府八尾市)は、食品メーカー様向けに、「糖質オフ まるでもちベース」を2024年1月12日に発売しました。本品を使用し製造した餅風食品\*は、従来の餅と比べて糖質とカロリーを60%削減することができ、さらに消費者は調理の手間をかけずにそのまま食べることが可能です。

\*もち米以外も使用しているにも関わらず、餅と同じような食感を持つ食品

お正月に食べる機会が多い餅ですが、実は20代・30代は糖質やカロリーが高い、そして調理の手間に不満があり、餅を食べることを控えている人が多いようです。

そこで、弊社は従来の餅に比べて糖質とカロリーを抑えつつ、消費者が調理をしなくてもそのままもちもちとした食感を楽しむことができる餅風食品を製造するための食品加工用の粉末製剤を、約2年の開発期間を経て発売しました。

食品メーカー様が本品を活用することで、多忙な現代社会の消費者ニーズに答え、餅市場に新たな価値をもたらす餅風食品の販売へとつながると考えています。



本品を使った餅風食品（イメージ）



本品（イメージ）



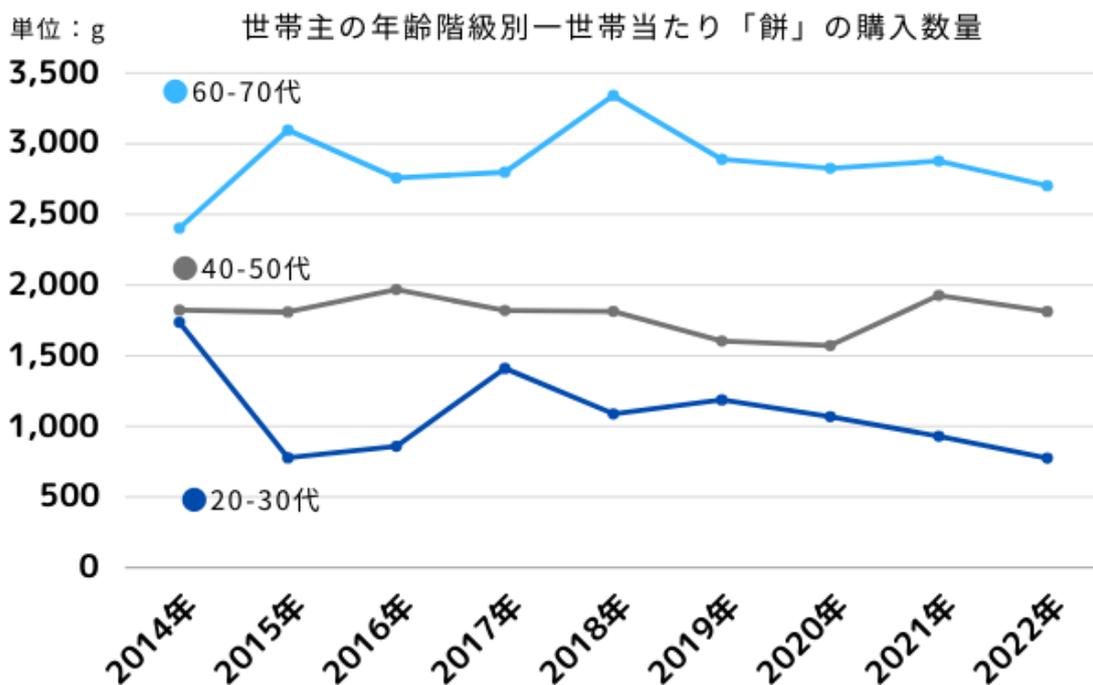
試食品サンプル（イメージ）

### ■ 開発経緯

弊社開発担当者が餅を食べる際に、調理の手に不満を感じ、さらにダイエット中でも大好きな餅を多く食べられないかと考えたことをきっかけとして、「糖質オフ まるでもちベース」の開発を始めました。消費者調査の結果、多くの方が餅に対して同様の不満を抱えていることが明らかになりました。弊社は食感を作り出す食品加工用粉末製剤のノウハウを活かし、さらなる研究と開発を重ね、餅風食品の製造に最適な加工でんぷんや食物繊維、ゼラチン等の素材を組み合わせた食品加工用の粉末製剤を開発しました。

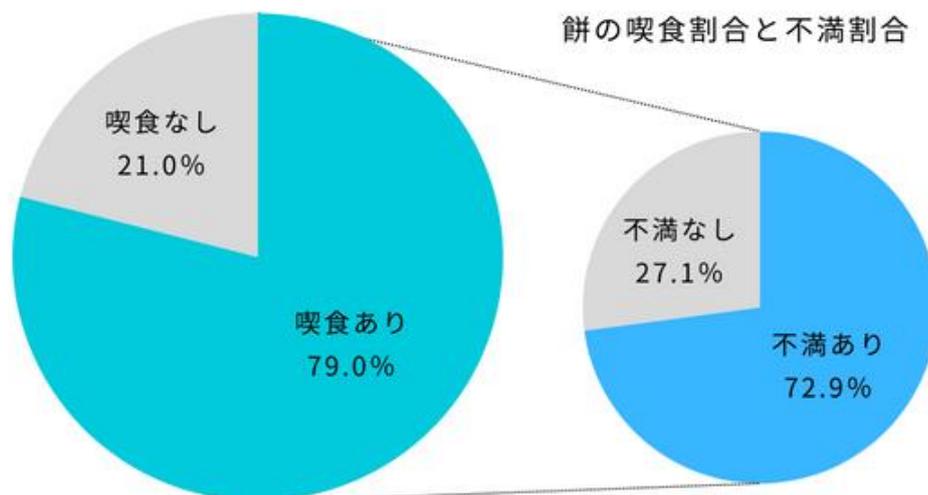
### ■ 餅市場

日本の餅市場は年間約 500 億円規模ですが、総務省の家計調査によれば、2022 年における一世帯（2 人以上の世帯）当たりの餅購入数量は、世帯主が 20 代・30 代の場合は 776 g、60 代・70 代の場合は 2,703 g となっており、若者層において餅離れが起きています。



総務省家計調査（2人以上の世帯）

20代から60代の一般人3,481人を対象に行った調査では、79%の人が餅の喫食経験がある一方で、73%の人が餅に対して何らかの不満を抱えていました。さらに20代・30代の方は、全体と比べて、餅の調理方法への不満が8.4ポイント、糖質やカロリーが高いなどの栄養に対する不満が7.2ポイントも高いことが明らかになりました。



新田ゼラチン調べ：20代-60代の一般人、3,481名にアンケートを実施

#### 餅の不満点（複数回答）

	調理の手間	糖質やカロリーなどの栄養	保存方法・期間	価格
全体	19.6%	22.5%	16.4%	22.5%
20代・30代	28.0%	29.7%	28.1%	28.1%
全体とのギャップ	8.4	7.2	5.6	5.2

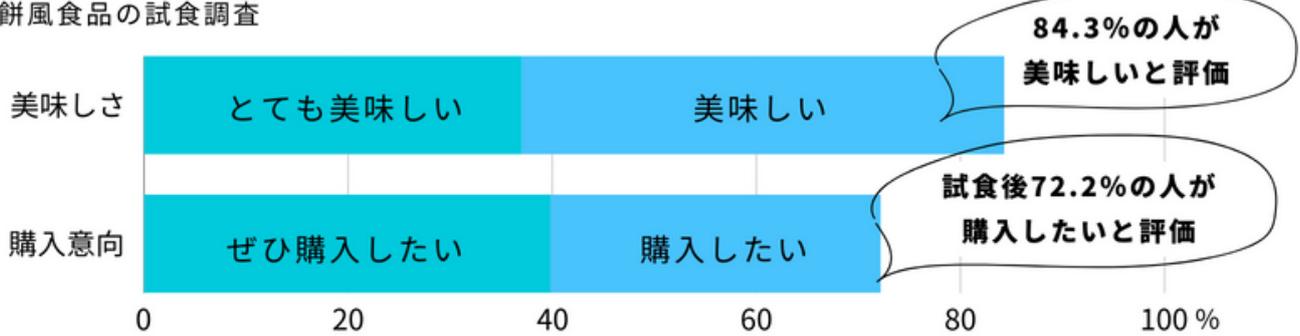
新田ゼラチン調べ：餅に不満のある20代-60代の一般人、1,890名にアンケートを実施

「糖質オフ まるでもちベース」は、餅市場の課題を解消し、多忙な現代社会において手軽に楽しめる餅風食品を製造するための画期的な食品加工用の粉末製剤です。食品メーカー様に本品を活用いただくことで、消費者の現代的なニーズに応え、餅市場の新しい商品開発につながると考えております。

#### ■ 「糖質オフ まるでもちベース」で製造した餅風食品の消費者調査

20代から50代の一般人108名に、本品を使用した餅風食品の試食調査を実施しました。その結果、84%の人が美味しいと評価し、さらに72%の人が購入したいと回答、美味しさや購入意向調査においても非常に高い評価を得ることができました。

## 餅風食品の試食調査



新田ゼラチン調べ：20代・50代の一般人108名に、本品を使用した餅風食品を試食していただき、美味しさ、購入意向を調査しました

## 商品特徴

商品名	糖質オフ まるでもちベース
商品概要	加工でんぷん、食物繊維、ゼラチン等を配合した餅風食品用製剤
使用方法	食品メーカー様では、本品と他の粉末を冷水に分散させ、加熱してご利用ください。 食品加工設備によって使用方法が異なるため、詳しい使用法やご不明点については下記フォームより、お問い合わせください。
本品を使用した餅風食品の特徴	<p><b>糖質・カロリー60%オフ</b>：従来の餅と比較して、糖質とカロリーを60%削減した餅風食品です。健康志向の消費者に対してよりヘルシーな選択肢を提供できます。</p> <p><b>調理の不満解消</b>：消費者は調理の手間がなく、開封後すぐに食べることができます。繁忙な現代人のライフスタイルに適した食品です。</p> <p><b>若年層の支持</b>：20代・30代にも受け入れられる餅風食品です。若年世代の健康志向や手軽な食事ニーズにマッチし、新たな市場を開拓することができます。</p>
荷姿	15kg/箱

食品メーカー様向けにサンプルをご用意しておりますので、ぜひお問い合わせください。

商品に関するお問い合わせフォーム：<https://forms.gle/1waekCL5pmNJZa28>

## ■■■ 新田ゼラチンについて ■■■

1918年の創業以来100年以上、コラーゲンの“無限の可能性”を追求し、研究開発を続けてきた大手コラーゲン・ゼラチンメーカー。いつまでも元気で若々しくありたいと願う世界中の人の願いを叶えることを目指し、食品、健康食品、バイオメディカル市場に製品やソリューションを提供すると共に、コラーゲンの研究を通じて新たな価値を生み出し、社会課題の解決に取り組んでいます。