

小麦粉から めんの販売まで 〈めんの総合専門誌〉

月刊 麺業界

The Noodles

2015

3

麺業界展望 ～この人に聞く!～

奈良県三輪素麺工業協同組合 池側 義嗣 理事長

2015年冷凍めん春夏新商品

ヘルシー・簡便・本格が開発のキーワード

HEIWAIDO
基本製麺工場のついでうどん
200g
239

Delicious Foods

店長厳選
得価

丸製麺
うどん

地元長浜のめんも置いてます! 「フレンドマート長浜店」

2



ノロ対策にも有効！添加では日持ち向上 リンゴ酸由来の低濃度アルコール製剤 「EA-58」

イコル

「EA-58」はリンゴ酸由来のエタノール製剤で、食品添加物としての安全性も備えた製品だ。ノロウイルス予防の消毒剤としても効果を発揮し、カビにも効果がある。先に発売されている姉妹品の「EA-75」に対し、アルコー

ル度数が58度（アルコール濃度54・04％）であることから、消除法による使用や保管の制限がなく、数量や保管場所を選ばないのも大きな特徴だ。また、食品工場では女性のスタッフも多いことから5リットルサイズもラインアップ、現場での扱いやすさも重視している。

アルコール濃度を低くしても効果は十分で、例えば5倍希釈で大腸菌O-157・黄色ブドウ球菌を60秒で殺菌するなど、瞬時に菌を抑制する。ノロウイルス（ネコカリシウイルスを代替として試験）に対しても60秒で99・99％以上のウイルス除去が可能だ。

アルコールとリンゴ酸を安定エマルジョン化することで低濃度でも瞬時に菌を除去することに成功した。

また、日持ち向上剤としても使用でき、水産練り物製品などに活用されている。果実由来の安全な原料で製造されており、農薬の影響の可能性がある天然原料や幼児への使用制限がある乳酸塩類などを使用していないため、安全をしっかりと訴求できるところも大きな強みだ。

製品開発部の石川斉部長は「この1年のあいだで食品工場での導入が増えており、認知度が上がってきたことを実感している。EA-75とともに用途別に使い分けてもらえれば」と語る。食の安全・安心に一層の注目が集まっている今、内・外両面からの衛生管理が可能な製品として期待されている。



めん類店新規開業サポートシステム

めん類店の新規開業をお考えの方や現在営業中でお悩みの方、淡口(うすくち)醤油のトップメーカーヒガシマル醤油が、豊かな経験と技術力で、夢の実現ためにしっかりとサポートいたします。

無料相談会の日程など、詳しくはホームページをご覧ください。http://www.higashimaru.co.jp/
播磨の名水&うすくちしょうゆ発祥の地:兵庫県たつの市ヒガシマル醤油株式会社 ☎0791-63-4635(お客様相談室)