



## ごま油をお菓子づくりに使う試み

ごま油、界面活性剤、スペシャリティケミカルズの製造販売業。

従来、ごま油は料理で使用されてきた。ごま油の新規用途開拓として、製菓での利用を促進する。

### 業況等の動向について

#### 本業の動向について

本業は、ごま油、ごま関連食品製造販売 界面活性剤、スペシャリティケミカルズ製造販売である。売上は伸びているが、円高の影響を受けている。ごま油分野は、原料のごまを輸入しているため、円高は追い風になる。一方、界面活性剤、スペシャリティケミカルズ分野は、産業用途であり、輸出が大部分を占める。円高が逆風となっている。収益は、ごま油分野、界面活性剤、スペシャリティケミカルズ分野、それぞれ補完関係にある。

#### 参入事業の概要

ごま油は、従来、料理用途で使われてきた。ごま油の新規用途開拓として、製菓での利用を促進する。バターの代替需要を狙う。

ごま油には2種類ある。焙煎したごまをつかった「太香胡麻油」と、焙煎していないごまをつかった「太白胡麻油」がある。

「太香胡麻油」は、黄褐色で、ごまの風味づけを目的とする。お菓子でも、香り付けを目的として、エッセンスのように使って欲しい。

「太白胡麻油」は、無色透明で、ごまの香りがしない。無味無臭である。バターの代わりに使って欲しい。バターと比較した時のメリットは、液体油脂で、バターのように溶かす手間がかからない。溶かしバターをつかった生地を、焼いて冷ますと、バターが固化して生地も縮まる。ごま油だと、もともと液体油脂なので、それがなく、生地もしっとりふんわり仕上がる。植物性でヘルシーである。無色無臭無味であるため、多用途で使え、使い勝手がよい。

#### 異業種に参入した動機や経緯、きっかけ

ある喫茶材料、コーヒー問屋から製菓用途でごま油の引き合いがあった。

高齢化社会、人口減の時代に、ごま油の販売量を確保するため、新規用途を開拓したい。

#### マーケティングについて

食品展示会へ出展し、ごま油が製菓に使えることをアピールした。また、有名和菓子職人、パティシエにごま油を採用してもらい、レシピをHP及び雑誌等に公開している。

#### 参入して最も成果のあったこと

成果のあったことは、新規顧客の獲得である。料理向けごま油では、営業ルートが既に確立されている。製菓業界のお客さんと、新たにお付き合いするようになり、困難も伴うが、新しい情報が入ってきて良い刺激となる。

#### 今後の展望・見通し

ごま油は、植物性油脂、ノーコレステロール、油っぽくない等の特性がある。そのため、昨今の健康志向に見合っているものとする。ごま油が製菓でも利用できること、健康に良いことを認知してもらいたい。

### 行政の支援について

異業種参入に際し、役に立った行政、支援機関の制度特になし

異業種参入に際し、行政に対して望む支援特になし

#### 会社概要

設立: 1945年(昭和20年)

資本金: 100,000千円

従業員数: 506名

URL:

<http://www.gomaabura.jp/> (マルホンごま油)

<http://www.takemoto.co.jp/> (竹本油脂株式会社)