

おいしいを感じるシズルワードと、重要ワード実現の実際

イングレディオン・ジャパン株式会社

食品メーカー各社は日々製品のパッケージを通じて消費者とコミュニケーションを取っているが、中でも重要な要素はおいしさを示す言葉である。製品のおいしさを如何に言葉で表現するか、多くの企業が日々検討しているものと推察する。本稿ではおいしいを示す言葉と、その重要ワードの実現例を紹介する。

1. 消費者がおいしいを感じるシズルワード

シズルワードとは市場調査会社であるBMFT社 (<http://bmft.co.jp/>)の造語である。消費者がおいしいを感じるワード約400語を味覚系(うまみのある、など)食感系(もちもち、こったり、など)情報系(贅沢な、など)感情系(幸せの、など)の4つの分野に分け、消費者がどの言葉に「おいしい」を感じるか、過去20年以上にわたり調査している。最新の2023年5月の調査では、全国の15歳~69歳まで

の消費者1800名にオンライン形式で調査を行っている。

表1は最新調査の結果であるが、味覚系では「旨味のある」が、食感系では「ジューシー」が、情報系では「贅沢な」に、感情系では「幸せの」に消費者がおいしさを感じていることがわかる。この結果は時系列で変化してゆくものであるが、過去10年の変化を見ると、2023年調査で1位の「ジューシー」(この場合肉料理やフライドチンを想起する消費者が多い)、同2位の「もちもち」は期間中常時1位または2位、同4位の「もっちり」も常に4位以内を維持しており、日本人にとっておいしさを感じさせる非常に重要な表現となっている。

このような意識調査をベースに製品をデザインしパッケージに言葉で表現、売り場での情報発信を強化することは、製品の売り上げを大きく左右するものである。

2. イングレディオンとシズルワード

イングレディオンは加工でん粉を中心に増粘多糖類や甘味料などの食品素材を幅広く手掛けているが、その製品の多くがシズルワードと結びついている。「もちもち」「もっちり」「もっちり」「クリーミー」「ふんわり」「コクのある」などの人気の高いワードは、いずれもイングレディオンの素材で付与、強化が可能である。本稿ではこの中から上位に定着している重要ワードのうち、もち食感(もちもち、もっちりなど)となめらか感について、その実現について解説したい。

3. イングレディオンの素材でもち食感を作る

もち食感はもちという食品の持つ弾力、伸び、やわらかさの要素を持つ食感で、和菓子の他パンやドーナツなどのベーカリー製品、麺、点心など

表1 シズルワード4表現のおいしいを感じる言葉トップ20(2023)
(出典：おいしいを感じる言葉 Sizzle Word Report 2023 BMFT)

味覚系 (n=1800)		食感系 (n=1800)		情報系 (n=1800)		感情系 (n=1800)	
1	旨味のある 46.8	11	香ばしい 39.2	1	贅沢な 47.2	1	幸せの 44.4 (%)
2	ダシの効いた 46.7	12	極うま 39.2	2	鮮度のよい 44.9	2	ご褒美の 41.1
3	うま味のある 45.7	13	味わい深い 38.1	3	焼きたて 44.6	3	至福の 41.1
4	濃厚な 44.9	14	クセになる 37.8	4	絶品 44.0	4	満ち足りた 40.2
5	コク旨 43.5	15	風味豊かな 37.7	5	新鮮な 43.7	5	元気が出る 39.9
6	こくま 42.7	16	美味 37.6	6	揚げたて 43.6	6	気分があがる 39.4
7	コクのある 40.7	17	まるやかな 36.6	7	国産 41.3	7	癒される 37.1
8	やみつきになる 40.6	18	フルーティ 35.9	8	本格的 41.2	8	心地よい 36.4
9	コク深い 40.1	19	濃密な 35.7	9	季節限定 41.1	9	気分が高まる 36.2
10	深みのある 39.6	20	クリーミー 35.6	10	プレミアム 40.8	10	うれしい 35.9
				11	炊きたて 40.1	11	リフレッシュする 35.2
				12	貝だくさん 38.7	12	リラックスする 34.1
				13	こだわりの 38.3	13	和む 33.9
				14	完熟の 37.6	14	ほっとする 33.1
				15	とれたて 37.6	15	ほっこり 32.6
				16	上質な 37.4	16	心がはずむ 32.1
				17	フレッシュな 37.4	17	生きかえる 29.6
				18	旬 36.9	18	癒しの 28.9
				19	出来立て 36.5	19	やすらぐ 28.3
				20	食べごろ 36.1	20	楽しい 27.5

シズルワード

もち食感を構成する要素

関連する特性

有効な素材



図1 もち食感を表すシズルワード対応する要素、特性、素材

表2 インгредиションのもち食感を作るタピオカでん粉

製品名	加工	特長
ナショナル® 78-0510	ヒドロキシプロピル化	高度な安定化処理 最も伸びの良い「もち感」を付与することができる
ナショナル® 7	ヒドロキシプロピル化	中程度の安定化処理 程よい伸びのある「もち感」を付与することができる
エヌダルジ® 320	ヒドロキシプロピル化 リン酸架橋	高度の安定化とともに微架橋処理することにより、伸び・弾力がありながらキレの良い「もち感」を付与することができる
ナショナル® フリジェックス	ヒドロキシプロピル化 リン酸架橋	高度の安定化と中程度の架橋処理により、プロセス耐性や硬さも求められる「もち食感」に適している
テキストラ®	ヒドロキシプロピル化	低粘性でん粉 ソフトでとろけるタイプのもち食感に適している

処方1：もっちり水餃子の皮

原材料	配合 (%)
エヌダルジ® 320	50.0
強力粉	50.0
水	40.0
食塩	2.0
ラード	2.5
合計	144.5

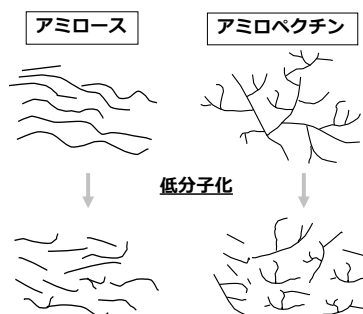


図2 低粘性でん粉の分子イメージ

幅広い食品に導入され、前述のとおりシズルワードの上位に定着している人気の食感である。もち食感は日本人にとって古くからなじみのある食感であり、これらを表すワードは「おいしさ」を認識しやすいワードといえるだろう。「もちもち」「もっちり」をイメージするような伸びや粘り、弾力感のほかに、「とろける」や「やわらかい」などと繋がるソフト感もち食感の一つの要素だと考えられる。また、それ以外にも付着性や歯切れ、ソフト感と関連する口どけなども「もち食感」に関わる特徴の一つといえる(図1)。

このような食感、米粉や小麦粉を吸水させ捏ねることで作ることができるが、これらの食品を保管しておく

でん粉が老化しもち食感が損なわれてしまう欠点がある。ここにタピオカでん粉を付加することでもち食感は強化される。また更に加工されているタピオカでん粉を導入することで、加工食品における保管時の物性変化が生じにくく、もち食感の要素である伸び、弾力、やわらかさを自在に調整することができるようになる。

タピオカでん粉の加工の中でも安定化(ヒドロキシプロピル化)、架橋処理、低粘度化が重要である。

- 安定化はでん粉の老化を防止し経時的変化を制御する技術であるが、特にヒドロキシプロピル化処理を行うことにより、テクスチャーとしてもさらに伸びやすく強いもち感の付与が

可能となる。

- 架橋はでん粉の膨潤を制御し、粘度低下を制御する技術であるが、安定化したタピオカでん粉に架橋を加えるとキレのあるもち感を実現する。架橋しすぎるともち感らしさが消失する。

- 低粘度化は安定化と低分子化処理を行ったでん粉で、低粘性でん粉を加えることで、ソフト感を付与する。

インгредиションは表2の通り安定化度、架橋度の違いで様々なタピオカ加工でん粉を品揃えしている。

処方1はエヌダルジ®320による切れの良のもっちり水餃子の皮部分の参考処方である。老化耐性(保水性向上、離水抑制、冷蔵・冷凍耐性)が極めて高く、ベーカリー製品や麺製品などに独特の引きの強い「もっちり」感を付与することができる。

4. インгредиションの素材で濃厚、なめらか食感を作る

シズルワードの食感系ワードの中で重要なワードの一つが濃厚感やなめらかさを表すワード(濃厚な、リッチな、とろける、とろーり、など)である。主として液体、または水分の多い食品の口どけ感に関連するこれらの食感作りについては様々な方法が考えられるが、ここではもち食感の付与の項でも触れた低粘性でん粉を紹介する。

低粘性でん粉は、低分子化されることで、でん粉の粒状の形態が崩壊しており、液体に溶解するとアミロースやアミロペクチンの分子が液体中に広がる(図2)。こうして強い粘度を出さずに口の中を薄くコーティングするような皮膜を形成、結果として口当たり向上、ボディ感を付与、油脂様の濃厚感を付与する。インгредиションの低粘性でん粉は、安定化したでん粉を低分子化しており、3種類を品揃えしている。製品は低いながらもそれぞれに粘度が異なり、使い分けることで独自の食感作りが可能となる。(表3)

表3 インгредиションの低粘性でん粉

製品名	分類	由来原料	粘度
テキストラ®	ヒドロキシ プロビル デンブ	タビオカ	高
エヌライト® CL		タビオカ	低
ユニビュア® GA		コーン	低

処方2：濃厚ホワイトソース

原材料名	配合 (%)
サームフロ®	4.0
テキストラ®	0.5
牛乳	10.0
全粉乳	5.0
無塩バター	4.5
食塩	0.6
コンソメ (顆粒)	0.3
砂糖	0.2
ホワイトペッパー	0.01
水	74.89
合計	100.0

処方2は低粘性でん粉を使用して濃厚感を強化したホワイトソースの例である。ベースになるでん粉(サームフロ®)に低粘性でん粉(テキストラ®)を少量併用することにより、口当たりが

よく濃厚なホワイトソースを作ることができる。テキストラ®を併用した場合には食感だけでなくソースのツヤも増すので外観への効果も得られる。また、どちらの加工でん粉も冷凍耐性に優れているため、冷凍解凍後もソースのなめらかさを維持する。一般的にでん粉を用いて粘度付与、ボディ感を付与するというと、重たい、ねっとりするといったおいしさを感じさせない食感を付与するものと思われがちだが、この低粘性でん粉は粘度を発現しにくく、重たくならず濃厚感やなめらかさを付与できる素材である。

また食感系の重要シズルワードの「濃厚な」は味覚系シズルワード上位の「コクのある」や「旨味のある」と高い相関を示す。これらのワードはパッケージ

に表示することで食品のおいしさのイメージを更にアップさせる効果が期待できるが、インгредиションが最近取り扱いを始めたステビア甘味料は実際に食品のコクや旨味をエンハンスする効果が期待できる。

おわりに

シズルワードは食品の開発、表示の最適化の重要な指標である。消費者に求められる味覚、食感などの重要ワードを的確に製品に取り入れ、かつパッケージを通じて消費者と対話することが求められる。インгредиションはこの一連の流れを素材の提供と技術提案でサポートして行く。

インгредиションの食品素材

でん粉製品のほかハイドロコロイド、ステビアなどを品揃え、高品質の製品を応用技術、市場情報と共に提供しています



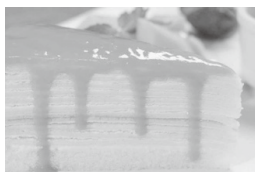
加工でん粉/でん粉製品

ワキシーコーン、レギュラーコーン、キャッサバ、コメなどを出発原料に架橋、安定化、低分子化、乾熱処理、α化など様々な技術を駆使して開発した、食品の品質向上のための多種多様な加工でん粉を提供します。



ハイドロコロイド製品

キサンタンガム、アラビアガムを中心に、各種ハイドロコロイド製品を品揃えしています。単品からでん粉やタンパク質との併用まで、求められる物性を実現する提案を行っています。



ステビア製品

甘味付与向けの通常製品の他に、フレーバーの強化、マスキングなどに向けた付加価値製品もラインナップ。使用目的、用途に最適なステビア製品をご提案します。



インгредиション・ジャパン株式会社

w: Ingredion.jp | E: Tokyo.info@ingredion.com



Ingredion
Be what's next.