

新規食品 添加物

「亜塩素酸水」軸に販路拡大

エリファ最前線 北海道版

北海道支社
011(866)0721
FAX 011(866)0720

三慶グループ 合田学剛会長に聞く

食品殺菌剤製造販売を手がける三慶グループ(本部・大阪市)は、研究開発した殺菌成分「亜塩素酸水」を使った「亜塩素酸水」「コロラスケア」や、殺菌洗浄剤「オウトウロックスーパー」などの製品類の販路拡大に乗り出す。亜塩素酸水は今年2月、厚生労働省から新たに食品添加物として認可を受け、食品加工・衛生管理現場で食品の品質保持や工場内作業の安全性の確保を重視し、新しい殺菌成分として期待されている。今後は食品業界以外にも医療現場など幅広い分野での利用を模索し汎用性を広げたいと考えて、今回の商品を武器に製剤から素材研究開発へ業容を転換し、医薬食品総合衛生メーカーへ経営の多角化を目指す。

同グループは1982年(昭和57年)3月に三共の名で兵庫県尼崎市に食品用のリン酸塩類製剤メーカーとして創業。84年4月に現会長の合田学剛(ごうだひさたか)氏が就任し、商号を三慶に変更。塩素酸化物とその製剤を中心とした殺菌剤の企画・開発・製造を通じて食品の安全・安心に貢献してきた。自社研究所を持ち、殺菌に関わる衛生管理や検査体制に精通し、衛生管理マニユアル提案や検査キットの作成も手がける。長年、塩素酸化物を研究し、食品用殺菌剤として主流の次亜塩素酸ナトリウム(以下次亜)と異なる殺菌剤のニーズを発見。従来とは異なる殺菌力、性質、機能性を求めて開発したのが「亜塩素酸水」だ。同グループ会長の合田氏に食品の殺菌を取り巻く環境と歴史、新規食品添加物「亜塩素酸水」の特徴や可能性と役割、これまでも今後の取組みや展望について聞いた。

(澤口武)

食中毒の型が変わる

次亜には長所と短所が

塩素酸化物は、食品 工用原材料類の殺菌剤として業界に広く使われている。今までの食品殺菌現場を導くようになったのか。

合田 戦後、GHQの指導で次亜が牛乳加工時の食 中毒防止のための殺菌剤として使用された。1950年に同成分が食品添加物に指定され、今日まで食品加工

十分な殺菌・消毒によるものが 増加。食品加工・流通やO157などは生残が少量でも発症する。現場では 感染性を持つ細菌類に対する新しい殺菌剤とその使用

十分な殺菌・消毒によるものが 増加。食品加工・流通やO157などは生残が少量でも発症する。現場では 感染性を持つ細菌類に対する新しい殺菌剤とその使用

十分な殺菌・消毒によるものが 増加。食品加工・流通やO157などは生残が少量でも発症する。現場では 感染性を持つ細菌類に対する新しい殺菌剤とその使用



マーケティング手法について講演する合田氏

特徴づけ、差別化と 言った「他にはない」「三 慶オリジナル」での高付加 価値などのマーケティング を行っている。つまり お客さまごとに現場を第一 に考え、使用し得られる達 成感や喜び、価値や利益を 明確にし、リサーチを少な から打ち合わせを持ち、商 品の改善、改良を行い、提 供方法も個別に用意するな ど、サービスを細分化し充 実する。これが塩素酸化物 並びに塩素系殺菌剤全体の

「顧客の満足感」創造 北米生産拠点も視野に

市場から絞り込みをかけて マーケティング戦略になる だろうと考えているから だ。

合田 グループ全体の売 上高は約50億円。グループ の本部を大阪市に構えてい る。営業拠点は東京を中心 に、支店を札幌、名古屋、 新潟に展開している。製造 拠点は島根県雲南工場と兵 庫県尼崎市次屋工場。今年 は新たに姫路市に新工場を

建設している。 拠点の国内外での展 望について伺いたい。

合田 塩素酸化物の原料 は中国や東南アジアを中心 に製造してきた。今後、亜 塩素酸の原料の生産を開始 する。一方、アメリカなど 北米にも生産拠点を置く ことを視野に入れ製造の充 実を図っている。一方で、 製品の製造拠点はこれから も日本を中心にしていく。 国内外、特に海外で消費者 はジャパンブランドに安心 感や信頼感がある。このこ とは消費の安全・安心につ ながるだけなく、海外に おける模倣品対策にもつな がるのではないかと考えて いる。

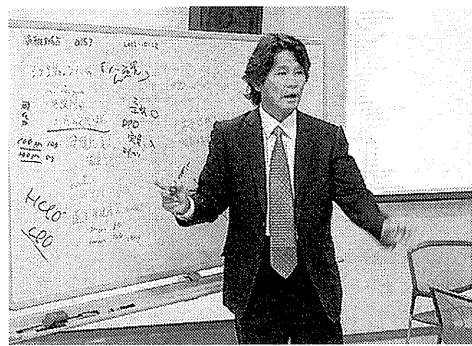
合田 塩素酸化物の原料 は中国や東南アジアを中心 に製造してきた。今後、亜 塩素酸の原料の生産を開始 する。一方、アメリカなど 北米にも生産拠点を置く ことを視野に入れ製造の充 実を図っている。一方で、 製品の製造拠点はこれから も日本を中心にしていく。 国内外、特に海外で消費者 はジャパンブランドに安心 感や信頼感がある。このこ とは消費の安全・安心につ ながるだけなく、海外に おける模倣品対策にもつな がるのではないかと考えて いる。

合田 塩素酸化物の原料 は中国や東南アジアを中心 に製造してきた。今後、亜 塩素酸の原料の生産を開始 する。一方、アメリカなど 北米にも生産拠点を置く ことを視野に入れ製造の充 実を図っている。一方で、 製品の製造拠点はこれから も日本を中心にしていく。 国内外、特に海外で消費者 はジャパンブランドに安心 感や信頼感がある。このこ とは消費の安全・安心につ ながるだけなく、海外に おける模倣品対策にもつな がるのではないかと考えて いる。

合田 塩素酸化物の原料 は中国や東南アジアを中心 に製造してきた。今後、亜 塩素酸の原料の生産を開始 する。一方、アメリカなど 北米にも生産拠点を置く ことを視野に入れ製造の充 実を図っている。一方で、 製品の製造拠点はこれから も日本を中心にしていく。 国内外、特に海外で消費者 はジャパンブランドに安心 感や信頼感がある。このこ とは消費の安全・安心につ ながるだけなく、海外に おける模倣品対策にもつな がるのではないかと考えて いる。

合田 塩素酸化物の原料 は中国や東南アジアを中心 に製造してきた。今後、亜 塩素酸の原料の生産を開始 する。一方、アメリカなど 北米にも生産拠点を置く ことを視野に入れ製造の充 実を図っている。一方で、 製品の製造拠点はこれから も日本を中心にしていく。 国内外、特に海外で消費者 はジャパンブランドに安心 感や信頼感がある。このこ とは消費の安全・安心につ ながるだけなく、海外に おける模倣品対策にもつな がるのではないかと考えて いる。

合田 塩素酸化物の原料 は中国や東南アジアを中心 に製造してきた。今後、亜 塩素酸の原料の生産を開始 する。一方、アメリカなど 北米にも生産拠点を置く ことを視野に入れ製造の充 実を図っている。一方で、 製品の製造拠点はこれから も日本を中心にしていく。 国内外、特に海外で消費者 はジャパンブランドに安心 感や信頼感がある。このこ とは消費の安全・安心につ ながるだけなく、海外に おける模倣品対策にもつな がるのではないかと考えて いる。



合田 塩素酸化物は長期 弱酸性域で安定させること が成功し、塩素ガスの発生 を抑え健康被害 へ配慮した。

合田 食品に 多く含まれる有 機物と 反応しないメリ ットは、

合田 主成分の亜塩素酸 の殺菌力は従来の殺菌剤と 同等。さらに加熱殺菌の難 しい芽胞形成菌や、多剤耐 性菌にも殺菌効果がある。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

合田 主成分の亜塩素酸 の殺菌力は従来の殺菌剤と 同等。さらに加熱殺菌の難 しい芽胞形成菌や、多剤耐 性菌にも殺菌効果がある。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

合田 主成分の亜塩素酸 の殺菌力は従来の殺菌剤と 同等。さらに加熱殺菌の難 しい芽胞形成菌や、多剤耐 性菌にも殺菌効果がある。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

合田 主成分の亜塩素酸 の殺菌力は従来の殺菌剤と 同等。さらに加熱殺菌の難 しい芽胞形成菌や、多剤耐 性菌にも殺菌効果がある。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

ヒトの健康影響が少ない

亜塩素酸水殺菌力衰えず

今回開発した殺菌剤 「亜塩素酸水」には、どの ような特徴があるのか。

合田 同剤は、亜塩素酸 (HClO) を主有効成分とし、一番の違いは「ヒトの健康に及ぼす影響がとて も少なく、有機物存在下でも 殺菌力が衰えないことだ。

合田 塩素酸化物は長期 弱酸性域で安定させること が成功し、塩素ガスの発生 を抑え健康被害 へ配慮した。

合田 同剤は、亜塩素酸 (HClO) を主有効成分とし、一番の違いは「ヒトの健康に及ぼす影響がとて も少なく、有機物存在下でも 殺菌力が衰えないことだ。

合田 塩素酸化物は長期 弱酸性域で安定させること が成功し、塩素ガスの発生 を抑え健康被害 へ配慮した。

合田 同剤は、亜塩素酸 (HClO) を主有効成分とし、一番の違いは「ヒトの健康に及ぼす影響がとて も少なく、有機物存在下でも 殺菌力が衰えないことだ。

合田 塩素酸化物は長期 弱酸性域で安定させること が成功し、塩素ガスの発生 を抑え健康被害 へ配慮した。

合田 同剤は、亜塩素酸 (HClO) を主有効成分とし、一番の違いは「ヒトの健康に及ぼす影響がとて も少なく、有機物存在下でも 殺菌力が衰えないことだ。

合田 塩素酸化物は長期 弱酸性域で安定させること が成功し、塩素ガスの発生 を抑え健康被害 へ配慮した。

合田 同剤は、亜塩素酸 (HClO) を主有効成分とし、一番の違いは「ヒトの健康に及ぼす影響がとて も少なく、有機物存在下でも 殺菌力が衰えないことだ。

合田 塩素酸化物は長期 弱酸性域で安定させること が成功し、塩素ガスの発生 を抑え健康被害 へ配慮した。

新殺菌成分に期待 医療など汎用性広げる

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、

新しく食品添加物に 指定された亜塩素酸水は今 後どのような立場に なるのか。

合田 次亜で成し得なかつた新たな殺菌を食品業界 にとってのメリットは、