

レアメタル資源循環

 **株式会社サンクト**
SANCT CORPORATION

www.sanct.co.jp

発行所 化学工業日報社
本社 〒103-8485 東京都中央区日本橋浜町3-16-8
☎03-3663-7931(代)

編集	☎3663-7934	名古屋支局	☎052-223-6633
販売	☎3663-7932	シンガポール支局	☎6324-9878
広告	☎3663-7933	バンコク支局	☎2017-2877
企画事業	☎3663-7936	上海支局	☎21-52730031
大阪支社	☎06-6232-0222	化日(上海)投資諮詢	☎21-32241052

<購読申し込みは☎03-3663-7932へ>

© 化学工業日報社 2025
https://www.chemicaldaily.co.jp/

THE CHEMICAL DAILY

化学工業日報

2025年(令和7年)

8月8日 金曜日

第25554号(日刊、土・日・祝日除く)

ハウス食品G

ハウス食品グループは、シクロデキストリン(CD)を用いた「クリスタルフォーム(CF)結晶形成」技術の普及に力を注ぐ。CF技術はこれまで困難だった疎水性物質のコーティングが可能になる。しよゆなどの塩分が強いものをクリーム化できる「CFクリーム」調味料を2026年度に市場投入する計画。また、加熱しても揮発しにくい「CFフレーバー」は同社のレトルトカレーで製品化済み。今後、自社製品だけでなく他社への材料供給も目指す。化粧品や医薬品、工業製品など食品以外にも可能性を見いだしており、三井物産ケミカルと協力して市場開拓を推進する。

シクロデキストリンは、ハウス食品グループオリジナルの一種で、食品、医薬品、化粧品、トイレタリー、繊維など幅広い産業に使われる。食品用途が中心の「α-CD」はゲスト分子の包接・放出による機能発現だけでなく、素材自体に食物繊維としての、さまざまな優れた機能があることがCF技術は乳化作

シクロデキストリンでコーティング しよゆをクリーム化

酸や塩などのイオンは親水性



H⁺ (酸味)
Ca²⁺、Na⁺、Cl⁻ (塩味) 等
普通の乳はイオンで破壊される

不可能だったイオンリッチ製品が作成可能



クリーム醬油

CDを用いたCF技術で、従来困難だったクリーム状のしよゆを実現

持つものの、乳とは異なる。α-CDの結晶を用いて疎水性のものをコーティングする。CD濃度を10倍以上濃くして、水溶性乳化剤でふたをして、さらに油を乳化剤でコーティングしているような状態に

なる。酸や塩などのイオンは親水性だが、疎水性があるため入っていない。結合が守られて安定化する。通常の乳ではイオンで破壊されるものの、CF技術なら結合が安定化するため、これまで不可能だったイオンリッチ製品が作成可能

る性質を持つため、塩分を7割カットしても濃い味を再現できる。香料をコーティングすれば熱や冷凍に強いCFフレーバーにできる。酸や塩に強く、香りが長続きする。レトルト食品にも適用可能。例えば肉の香りを高め、高級感を演出できる。CFクリーム調味料とCFフレーバーを自社製品だけでなく他社への材料供給も行い、市場規模を拡大する方針。CFフレーバーはグループ会社のヴォークスが供給する。CF技術は疎水性のもの

のであれば何でもコーティングできるため、食品以外にも有望視している。ワセリンやシリコーンオイル、エンジンオイルなどを簡単に乳化できる。密着性を生かし、日焼け止め化粧品に商機を見込む。SPF50以上、PA++++といった高性能でありながら、強いウォータープルーフ性能を発揮するため、海やプールに入っても効果が持続する。構造的に機能を高めているため、一部の国・地域で使用が禁止されている日焼け止め原料のオキシベンゾンとオクチノキサートを使用せずにすむ。今秋にはCF技術を用いた日焼け止めが市場に投入される見通しだ。非食品では化粧品や医薬品、オイル・塗料などの工業製品に適用できる。三井物産ケミカルをパートナーとし、新規の需要を開拓していく。