



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
版元 ☎3663-7932 シンガポール支局 ☎6324-9878
広告 ☎3663-7933 パンコク支局 ☎2017-2877
企画事業 ☎3663-7935 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

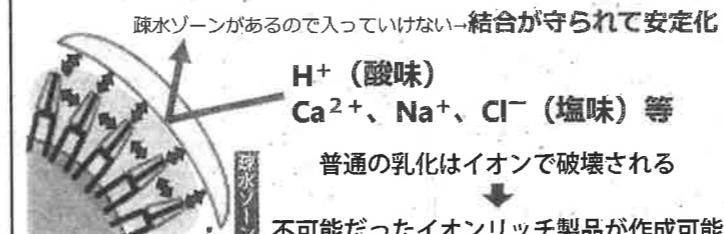
2025年(令和7年)
8月8日 金曜日
第25554号 (日刊、土・日・祝日除く)

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。しょうゆなどの塩分が強いものをクリーミ化できる「CFクリーム」調味料を2026年度に市場投入する計画。また、加熱しても揮発しない「CFフレーバー」は同社のレトルトカレーで製品化。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し進める。

シクロデキストリンでコーティング しょうゆをクリーム化

酸や塩などのイオンは親水性



CDを用いたCF技術で、従来困難だったクリーム状のしょうゆを実現

持つものの、乳化とは異なる。酸や塩などのイオントで破壊されてしまうため、塩分を7割カットしても濃い味を再現できる。香料を10倍以上濃くして、水溶性ゲル化剤でふたをしておいて、通常の乳化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な製品を作製できる。クリーム調味料として、CFフレーバーを自社製品でなく他の会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「オーケースが供給する。CF技術は疎水性のものであるが、CF技術によっても効果が持続する構造的機能を発揮するため、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サートナートと、クチノキシベング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。この工芸製品に適用できる非食品では化粧品や医薬品、オイル、塗料など需要を開拓していく。三井物産ケミカルを