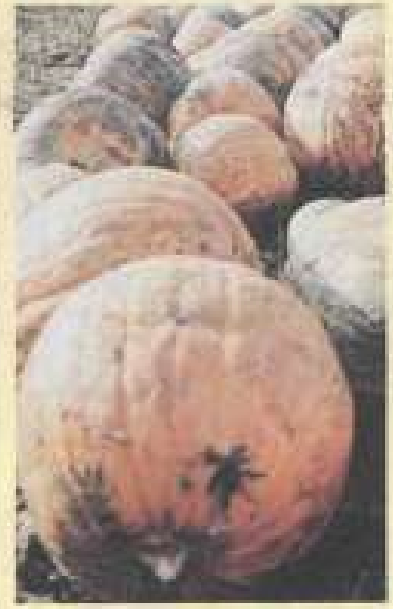
Zoom UP

パンプキンシード プロテイン

「有機ＪＡＳ認証」で需要に対応

プローバル



新型コロナウイルスによる影響で、最近は「食と健康」について関心が高まり、オーガニック食品に対する注目度も向上している。オーガニックスーパーの中には店舗数を増やしているところもあり、スーパーに商品を卸している自然食品販売業者からは、取引高を2ケタ増加させているという話も聞かれる。

オーガニックや有機に追い風が吹くなか、機能性素材を原材料販売するプローバル（東京都台東区）は、プロテイン素材として、有機JAS認証を取得したパンプキンシードプロテインをこのほど上市した。オーストリアのシャルクミューレ社製。同社は従来からホエイなどのプロテインを販売していたが、「ほぼ当社でしか扱っていないようなプロテインを販売したい」（越原雷次社長）という考えに基づき、有機で、カボチャ種子由来である同プロテインの取り扱いを始めた。

同プロテインでは差別化を図る以外に、世の関心の高まりに対応することも目的の一つとする。越原社長は「プロテインをはじめ、サプリメントの新しい価値を模索した時、『有機』という切り口は今後需要が増えると思う」と述べる。

また、ペポカボチャ種子由来で風味が良いことから、一般食品への提案も強化する。以前から供給しているEUの有機認証を受けたパンプキンシードプロテインでは、ココアやチョコレートなどで採用実績があり、年間約1トンを販売しているという。「国内で『有機』が訴求できる新プロテインでは、初年度2～3トンの販売量を目指したい」（越原社長）。

原料はオーストリア産のペポカボチャ種子。タンパク質含量は62%以上で規格した。また、カボチャ種子由来のため、卵や乳などのアレルゲンフリーとして打ち出す。