

日本経済新聞

8月21日

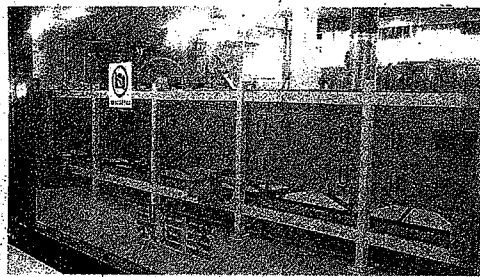
水曜日

発行所 日本経済新聞社
東京本社 ☎(03)3270-0251
〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7
大阪本社 ☎(06)7639-7111
名古屋支社 ☎(052)243-3311
西部支社 ☎(092)473-3300
札幌支社 ☎(011)281-3211

揚げないポテチ 生産能力3倍に

スナック菓子のテラフーズ(大分県国東市、渡辺社長)は油で揚げないポテトチップスを増産する。遠赤外線で焼成する独自技術で、健康によくないと言われるトランス脂肪酸などを抑制。約3億円を投じて生産能力を現在の3倍に高め、検査や包装工程などの自動化を進める。消費者の健康志向の高まりに対応し、大手コンビニ向け商品の拡充などを見込む。

テラフーズ、カロリー3分の1



を使って焼成する。渡辺社長は「油を使わずにパリパリ、サクサクの食感を出した」とし、同技術は特許を取得している。通常の油で揚げた一般的なポテトチップス製品と比べてカロリーは3分の1程度と低く、過剰に摂取すると心臓疾患などのリスクを高めると

健康志向の高まり 追い風

されるトランス脂肪酸も含まないという。国東市の本社工場では自社ブランド「焼きじゃが」シリーズのポテトチップスのほか、全日本空輸(ANA)の国際線向け機内サービス用商品や生協など流通各社向けプライベートブランド(PB)商品を生産している。今後、約3億円を投資して本社工場の生産ラインを増設する。1年半後をめどに1時間当たり約50キログラムの生産能力を同150キログラムに引き上げる。それに伴い従業員も10人から20人体制にするなど2倍に増員する。

渡辺社長は「健康志向の高い女性などニーズは高い。大手商社と連携し、特許製法を米国など海外へも売り込む。将来は株式上場を目指したい」としている。(奈良部光則)

油を使わず、遠赤外線ポテトチップスの生地を焼成する(大分県国東市)

31 九州経済

九州