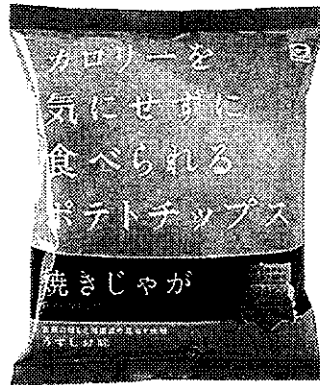


日本食糧新聞

日本食糧新聞社
 東京都中央区八丁堀2-14-4
 〒104-0032
 news.nissyoku.co.jp
 編集・広告部03(3537)1303
 編集部03(3537)1311
 【本社】北海道011(866)0721/
 東北022(225)2721/北関東0803
 (3537)1303/新潟025(240)8810
 /長野026(228)9520/中部・静岡
 052(571)7318/西宮06(6314)
 4181/中国082(223)2535/九州
 092(291)1790
 購読料 半年3088円
 (税別・郵金)
 ©日本食糧新聞社2020年

【九州】テラフーズの「焼きじゃが PREMIUM」への支持が広がっている。同社は、低カロリーのポテトチップスである同シリーズを看板ブランドに据える大分県国東市の菓子メーカー。油で揚げずに膨化させ、遠赤外線ですっきり焼き上げる独自製法が強みだ。カロリーを抑えながらも、チップス全体にできる小さな空洞によってサクサクとした

テラフーズ
 ヒットの兆し
 焼きじゃが PREMIUM



食感も実現した。製造技術に関しては、日本はもちろん、米国、ドイツ、スペイン、フランス、中国など世界各国で特許を取得済み。「ポテトチップス」の製造を開始した背景に

は、幅広く親しまれる菓子を通じて社会に貢献したい」という創業者である渡邊勲代表取締役兼会長の思いがあった。現在販売する

とフレーパーも多様だ。同社は第8回「ものづくり日本大賞」の製造・生産プロセス部門で九州経済産業局長賞も受賞している。特にターゲットとする顧客層は、都市部に住む20〜30代の女性。エリア別の売上げを見ると、関東エリアでの伸びが目立つという。

「うすしお味」
 写真、「ゆずこしょう味」
 「コンソメ味」
 「激辛キムチ味」
 「ベーコンチーズ味」
 「かに風味」

特にターゲットとする顧客層は、都市部に住む20〜30代の女性。エリア別の売上げを見ると、関東エリアでの伸びが目立つという。ニーズの高まりに 대응べく、今年は生産設備の増設を予定。次なる打ち手として、ライセンスチップスの開発も検討しているところだ。

(大屋良太)

低カロリー、独自製法で

【九州】テラフーズの「焼きじゃが PREMIUM」への支持が広がっている。同社は、低カロリーのポテトチップスである同シリーズを看板ブランドに据える大分県国東市の菓子メーカー。油で揚げずに膨化させ、遠赤外線ですっきり焼き上げる独自製法が強みだ。カロリーを抑えながらも、チップス全体にできる小さな空洞によってサクサクとした

テラフーズ
 ヒットの兆し
 焼きじゃが PREMIUM



食感も実現した。製造技術に関しては、日本はもちろん、米国、ドイツ、スペイン、フランス、中国など世界各国で特許を取得済み。「ポテトチップス」の製造を開始した背景に

は、幅広く親しまれる菓子を通じて社会に貢献したい」という創業者である渡邊勲代表取締役兼会長の思いがあった。現在販売する

とフレーパーも多様だ。同社は第8回「ものづくり日本大賞」の製造・生産プロセス部門で九州経済産業局長賞も受賞している。特にターゲットとする顧客層は、都市部に住む20〜30代の女性。エリア別の売上げを見ると、関東エリアでの伸びが目立つという。

低カロリー、独自製法で

(大屋良太)