



News Release

2022年8月22日

株式会社ニチレイフーズ

Nichirei do Brasil Agricola Ltda (ニアグロ)
「アセロラパウダー」の生産ラインを新規導入、
トレーサビリティを全量担保した原料を市場へ提供。

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦）の子会社で、ブラジルにてアセロラ事業を手掛ける Nichirei do Brasil Agricola Ltda（本社：ブラジル、以下「ニアグロ」）は、9億円規模の投資を行い、新たにパウダー生産ラインを導入します。ニアグロでは、原料全量のトレーサビリティを担保できる強みを生かし、従来の「アセロラ果汁」に加えて「アセロラパウダー」を新たな事業の柱へと育成し、2023年に2021年比135%超の販売量（果実ベース）を目指します。



ニアグロ新工場



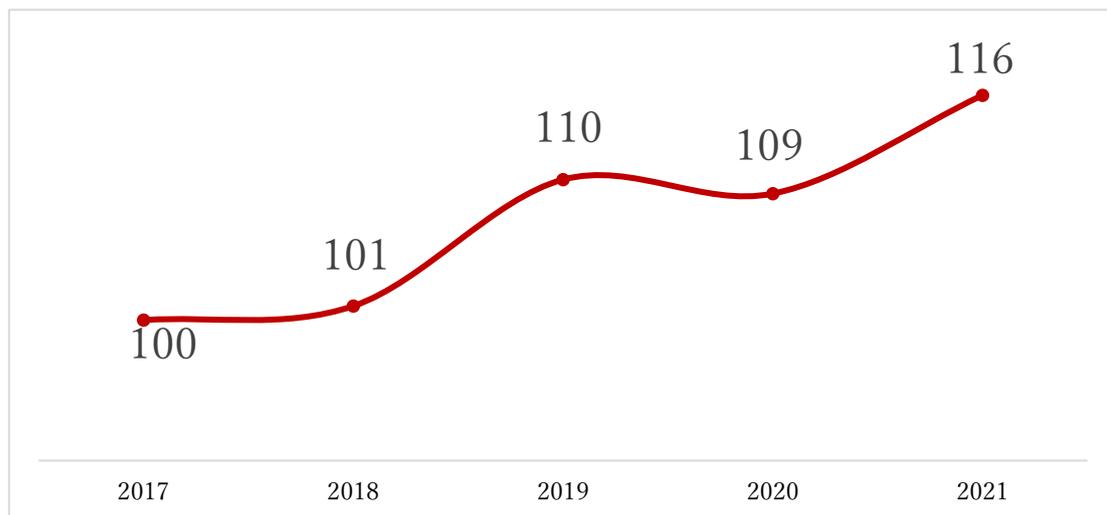
アセロラパウダー

■クリーンラベル原料市場の伸長とアセロラパウダー需要の高まり

2021年のクリーンラベル（※）訴求商品の新発売数は、生活者の食の安全・安心意識の高まりを背景に、2017年比116%と増加しています。今後もこのトレンドは継続が見込まれ、クリーンラベル原料市場の安定的な成長が予測されます。

（※）クリーンラベルとは「分かりやすい表示やシンプルな原材料で作る」という欧米を中心に確立された食の新しい潮流のこと。代表的な考え方として、無添加、ナチュラル、オーガニック、NON-GMO などがある。

世界市場におけるクリーンラベルの新商品発売数増加割合（単位：％）



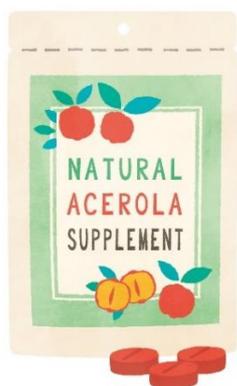
※出典：Innova Market Insights、2017年を100とした時の各年の指数（当社作成）

このようなトレンドを受け、天然ビタミンCを多く含むアセロラパウダーを、食品の品質維持などに使用するニーズが顕在化しています。

アセロラはブラジルやベトナムなどが主な生産地で、南国の強い日差しに負けないよう、レモン果汁の約34倍という大量の天然ビタミンCを生成します。ただし、アセロラは果実が赤く熟すにつれ天然ビタミンCが減少する特性があるため、より多量に天然ビタミンCを含む「早摘み果実」のうちに収穫してアセロラパウダーへ加工します。現状、天然ビタミンCを豊富に含む食材で、かつ、産業レベルで生産可能な食材はアセロラ以外にはなく、欧州や北米を中心にサプリメントや、製パンや畜肉加工品など、「クリーンラベル原料」として幅広く活用されています。

●アセロラパウダーの使用例

●天然ビタミンサプリメント



●変色防止(ハム・ベーコン・ソーセージ)



●品質改良(ベーカリー)



実際に、クリーンラベル原料の素材として利用されている「早摘み果実」の果汁出荷量は、ニアグロにおいて、2021年は前年比150%超と大きく伸長し、過去最大になりました。今後もクリーンラベル原料市場の拡大に伴い、アセロラパウダー需要の高まりが期待されます。

■ニアグロのアセロラパウダー事業について

以上のように、クリーンラベル原料として注目の高まるアセロラパウダー需要に応えるため、ニアグロではこのたび生産ラインを新設し、アセロラパウダーの生産を開始いたします。

ニアグロでは、契約農家から買い取りするアセロラ原料のみを取り扱っているため、パウダー原料全量のフルトレースを通じトレーサビリティを担保することが可能です。

現在、生活者の4割以上が「サステナブル」を意識している（※※）ことから、今後、クリーンラベル原料にも、より一層高度なトレーサビリティが要求されることが推測されます。

ニアグロは、「トレーサビリティを担保するクリーンラベル原料」への強い期待と旺盛な需要に対応することで、従来の「アセロラ果汁」に加えて「アセロラパウダー」を新たな事業の柱へと育成し、2023年に2021年比135%超の販売量（果実ベース）を目指します。

（※※）Innova Nutrition & Health Survey 2020 (average of UK, US, Spain, France, Brazil, India, Germany, Mexico, China and Indonesia)

【ニアグロで生産する「アセロラパウダー」の主な特徴】

（1）原料優位性

1. 規格化されたビタミンC含有量

卓越した成分コントロール技術により、お客様が求めるビタミンC含有量のパウダー製造を実現します。

2. 原料の透明性

ニアグロのアセロラ原料は全て契約農家から買い取りしているため、フルトレースが可能であり、原料の高い透明性を実現しています。

（2）品質の優位性

ニチレイグループの長年にわたるアセロラパウダーの開発・生産実績に基づき、貯蔵後にもブロッキングせず使い勝手の良いサラサラな物性を実現しています。

（3）環境面への配慮

栽培・濃縮・パウダー加工まで、全ての工程において輸送を介さずに産地で一貫生産することで、凍結・輸送・解凍にかかる環境負荷の低減にも貢献します。

（4）サステナビリティ対応

ニアグロは、サステナビリティ・サプライチェーン評価の世界的権威機関であるエコバディス社の調査において、評価対象企業全体の上位5%水準相当である「ゴールド」評価を2年連続で獲得しており、高いサステナビリティ評価を得ています。

URL：https://www.nichireifoods.co.jp/news/2022/info_id14062/



■ニアグロ新工場概要

(1) 所在地：Avenida Luis de Souza, 721, Lotes 14 a 17, Quadra H, Distrito Industrial, Petrolina/PE - CEP : 56308-420, BRAZIL

(2) 建築面積（総延床）：工場棟約 2,810m²

(3) 投資金額：約 9 億円

(4) パウダー生産能力：約 560 トン/年

(5) 従業員数：24 人程度（2023 年 2 月時点）

(6) 稼働開始時期：2023 年 2 月（予定）

(7) 生産商品群：アセロラパウダー