

ごぼうで腸活！ カカオ不使用のチョコレート風素材

メルバード
MelBurd®



◆あじかのごぼうプロジェクト、始まる。

ごぼう茶（焙煎ごぼう）市場シェアNo.1の株式会社あじかさんが、ごぼうの可能性を追求した新しい挑戦をスタートさせます。
ごぼうには優れた栄養価があるのに、日本での消費量は減っていくばかり。
ごぼうの力をもっと多くの人たちに知っていただき、健康づくりのお役に立ちたい。
この想いで「ごぼうプロジェクト」を立ち上げ、新素材として生まれたのがMelBurd®（メルバード）です。

◆MelBurd®（メルバード）とは？

焙煎ごぼうを主原料としたチョコレート風のスイーツ素材「MelBurd®（メルバード）」。
見た目や風味、くちどけはチョコレートに似ていながら、カカオを一切使わず、栄養豊かで美味しい新素材です。
「とろける」という意味の「Melting」、「芳醇」という意味の「Mellow」、「ごぼう」という意味の「Burdock」の頭文字をそれぞれ取って名付けました。

◆MelBurd®（メルバード）がチョコレート風になる3つの理由

理由1 ごぼうを焙煎しているから

理由2 雑な香りを飛ばしているから

理由3 材料を微粒子化しているから



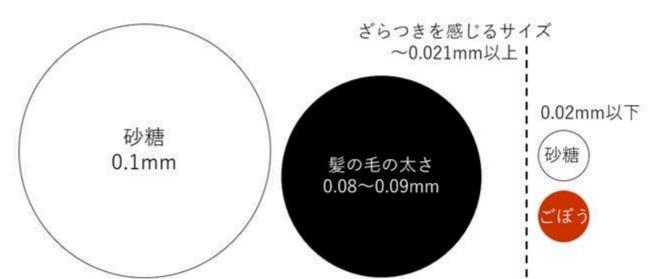
生のごぼうにはチョコレートのような香りはありません。当社では独自技術でごぼうを皮ごと焙煎しており、その過程でチョコレートのような香りが発生します。

焙煎ごぼうのチョコレートらしさの要因を解明するために分析した結果、MelBurdとチョコレートに8種類の共通した香気成分が含まれることを突き止めたのです。



焙煎ごぼうは100種類以上の複雑な香りがあり、そのままではチョコレートらしい香りを感じられません。

当社では製造過程で一定の温度を保ち、弱い香りを飛ばしています。これにより、チョコレートと共通の香りが際立ち、さらにごぼうが本来持つ芳醇な香りも洗練され、食べやすく調和した風味を実現できました。



MelBurdは原料の粒子サイズにもこだわっています。人間の舌がざらつきを感じない粒子サイズは0.02mm（髪の毛の5分の1の太さ）といわれています。

そこで、MelBurdも原料を極限まで微粒子化し、チョコレートと同じなめらかな口どけを実現しています。

◆ごぼうのちから

何と言っても「ごぼう」の一番のポイントは、**食物繊維**と**ポリフェノール**です。

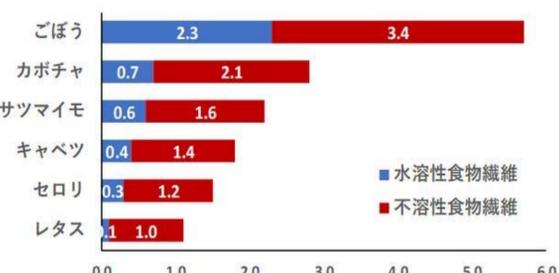


図) 野菜の食物繊維量(生/可食部100g当り)
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より作成

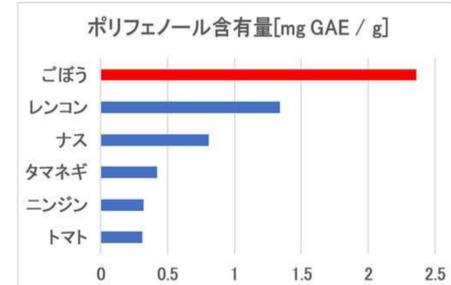


図) 日本人が摂取する「代表的な野菜」のポリフェノール含有量
下記文献より作成。生の野菜1g中に含まれる没食子酸当量 (mg gallic acid equivalent (GAE) / g 可食部)。
参照) Takebayashi J et al. (2010) Biosci Biotechnol Biochem 74:2137-2140.

【食物繊維】

ごぼうは、水溶性食物繊維イヌリンと、不溶性食物繊維をバランスよく含んでおり、他の野菜と比較してもダントツで食物繊維が多いことが分かります。(左図)
イヌリンはヒトの消化管では消化・吸収されにくい食物繊維です。このイヌリンが大腸にまで届くと、腸内細菌、特にビフィズス菌などの善玉菌のエサになり、結果的にすっきりした毎日につながります。

【ポリフェノール】

ごぼうは、ポリフェノールが多い野菜としても知られています。(左図)

◆応援購入サイト「Makuake（マクアケ）」での成果

MelBurdを使って製品化した「GOVOCE（ゴボーチェ）」は、2023年11月～24年1月にMakuakeで先行予約販売を実施しました。目標を大きく上回る多数の方に応援を頂き、成功を収めました。

Makuake

<連絡先>
株式会社あじかん ヘルスフード事業部
〒733-0833 広島市西区商工センター五丁目5番24号
TEL 082-535-5050 FAX 082-277-5561
あじかんHP <https://www.ahjikan.co.jp/>
MelBurd特設サイト https://www.ahjikan.co.jp/melburd_govoce/



◆メルバード（MelBurd®）は 様々なスイーツにご利用頂けます！

Melburdは、チョコレートと同じような特性を持っています。温めるととろけ、冷やすと固まります。スイーツ素材としてチョコレートと同じようにお使いいただけます。



MelBurd®
MelBurd®は(株)あじかんの登録商標です。

