

# 濃縮オートミルク

## オーツ麦を「ペースト」原料として提案

～ 「食べる」から、「飲む」そして「デザート原料」へ、毎日美味しく摂取しやすく活用できます ～



オーツ麦は、燕麦(エンバク)とも呼ばれオートミールやグラノーラなどに加工され食されています。  
**ビタミン**、**ミネラル**、そして**食物繊維**を豊富に含み  
欧米を中心に栄養価の高い健康食品として注目されています。



### オーツ麦 製品

- ・ 栄養価がメリット
- ・ 食べやすさに課題

栄養価の高いオーツ麦を酵素糖化、**砂糖を使用せずに濃厚な甘さ**を付与できます



濃縮オートミルクは、オーツ麦を糖化した**液体原料**です。  
**加熱殺菌済**、**粒無タイプ**で充填や加工がしやすくなっています。  
穀物を使用しながら、製法により滑らかな口当たりです。  
シンプルな処方で、栄養価が高い健康飲料として活用できます。

	濃縮オートミルク
Brix	36.0±5.0
原料	オーツ麦粉
使用商品の表示例	オーツ麦糖化物
賞味期限	製造より12ヶ月(冷凍-18℃以下)



### 飲料 処方案

#### 【配合比】(案)

- ・濃縮オートミルク: 27.8% (約3.6倍希釈)
- ・油(植物油): 1.0%
- ・食塩: 0.1%

#### 【手順】

- ① 原液をBrix 10に希釈
- ② 油、食塩を添加
- ③ ミキサーで混合

## 栄養成分

乳糖フリー

低コレステロール

アレルギーフリー



#### 濃縮オートミルク 栄養成分 (分析例)

エネルギー	173kcal/100g
たんぱく質	6.5g/100g
脂質	3.4g/100g
炭水化物	29.1g/100g
灰分	0.9g/100g
ナトリウム	47mg/100g
食塩相当量	0.1g/100g
水分	60.0g/100g

# 濃縮オートミルク

## オート麦トレンドと、植物性ミルク市場

### オートミール(シリアル)の需要拡大

オートミールはオート麦(エンバク)を食用とする最も一般的な調理法で、水溶性&不溶性の食物繊維が豊富に含まれており、満腹感もあるので忙しい朝食に最適といわれます。(低GI食品)

ここ数年は、より健康価値を訴求できるシリアルとして輸入オートミールの需要が拡大し、もともと味の決まっているグラノーラやコーンフレークに比べ、自分好みにアレンジできることから習慣化しやすいことも支持されています。[2019年6月2日 食品化学新聞社より抜粋]

### 「植物性ミルク」として注目のオートミルク

米国でのオートミルクの売り上げは、2019年に686%、過去2年間で1,946%以上増加といわれています。これは、貿易グループ「Plant Based Food Association (PBFA)」と、その関連グループ「The Good Food Institute (GFI)」が、調査会社SPINSに依頼した集計結果に基づきます。

同調査によれば、プラントベース食品の市場価値は5,000億円。プラントベースミルクの売上は、牛乳も含めたミルク市場の14%を占めています。

プラントミルクの中では、アーモンドミルクの売上が1,300億円で最も大きく、オートミルクの売上は84億円であるものの近年の成長スピードは最速です。動物性ミルクの市場が停滞しているのに対し、プラントベースミルクは、市場全体としても5%の成長しています。また、アメリカの全世帯の41.3%がプラントベースミルクを購入しており、5,300万世帯相当とされています。



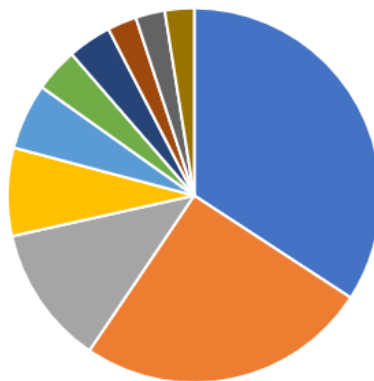
出展: 日本経済新聞

## 製品提案例

オートミルクを原料とした製品は、近年増えておりますが、海外市場を見ると乳製品の代替として飲料・アイス・ヨーグルト・カフェラテ等が多くを占めます。

当社の濃縮オートミルクは、砂糖不使用ながら甘みのあるオート麦の糖化製品である為、菓子原料としてもご検討頂けます。

### オートミルクを原料とした海外製品(例)



- 穀物飲料(乳製品代替) (34.1%)
- 穀物アイスクリーム・フローズン (25.3%)
- 穀物ヨーグルト (12.0%)
- コーヒー、ラテ等に使用 (7.5%)
- デザート製品 (5.6%)
- ビスケット・クッキー (3.7%)
- ケーキ類 (3.7%)
- 冷凍デザート (2.5%)
- 流動食 (2.5%)
- ジュース (2.5%)



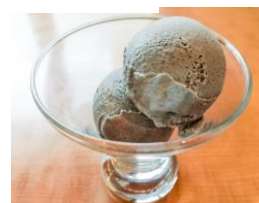
飲料



フィリング



菓子原料



アイスクリーム



生地への配合