

濃縮オートミルクT

～植物性ミルク原料 オーツ麦糖化液のご提案～

オーツ麦とは

燕麦(エンバク)とも呼ばれ、ロシアやアメリカ、カナダ、ヨーロッパ諸国などで栽培されている穀物です。国内でもオートミールやグラノーラなどに加工され食べられており、栄養価の高いプラントフードとして注目されています。



製品特徴

濃縮オートミルクTは、オーツ麦を酵素糖化させた**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、砂糖不使用ながら**濃厚な穀物由来の自然な甘み**で、**クセのない香味**を有し、飲み易いのが特徴です。



	濃縮オートミルクT
Brix	34.0±4.0
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)

☆希釈するだけでオートミルクとして製品化が可能

飲料処方例

【配合比】(例)

- ・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

アレルゲンフリー

濃縮オートミルクT 栄養成分 (分析例)

エネルギー	175kcal/100g
たんぱく質	6.6g/100g
脂質	3.6g/100g
炭水化物	29.8g/100g
灰分	0.9g/100g
ナトリウム	45mg/100g
食塩相当量	0.1g/100g
水分	59.1g/100g



濃縮オートミルクT

～オート麦トレンドと広がるオートミルク市場～

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)

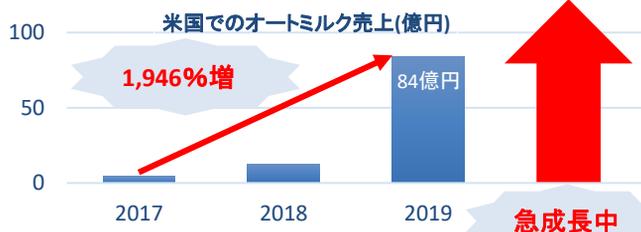
ここ数年は、より健康価値を訴求できるシリアルとして輸入オートミールの需要が拡大し、もともと味の決まっているグラノーラやコーンフレークに比べ、自分好みにアレンジできることから習慣化しやすいことも支持されています。[2019年6月2日 食品化学新聞社より抜粋]



出展: 日本経済新聞



米国にて急成長のオートミルク市場



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。

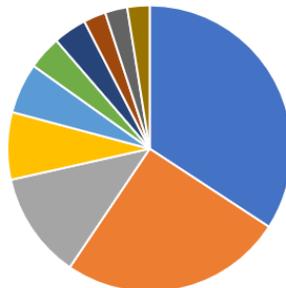
プラントミルクの中では、アーモンドミルクの売上が1,300億円で最も大きく、オートミルクの売上は84億円であるものの近年の成長スピードは最速です。動物性ミルクの市場が停滞しているのに対し、プラントベースミルクは、市場全体としても5%の成長しています。また、アメリカの全世帯の41.3%がプラントベースミルクを購入しており5,300万世帯相当とされています。

(引用元: [OAT MILK SALES SPIKE BY 686 PERCENT IN 2019](#))

オートミルクを原料とした海外製品(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、飲料やカフェラテを中心に、アイス・ヨーグルト等の菓子類・デザート製品での使用も増えております。

日本国内でも2021年から一気に製品化が進み、これからさらなる市場の盛り上がりが見込まれています。



- 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%)

『濃縮オートミルクT』は砂糖不使用ながらオート麦由来の濃厚な甘みを有します。飲料をはじめ、菓子原料など様々な用途にてご使用頂けます。

【ご提案例】



オートミルク製品



カフェラテ



フィリング



製菓・製パン



アイスクリーム



ヨーグルト



プリン



クッキー