

帝人株式会社 ■ 広報・IR部

●東京本社 〒100-8585 東京都千代田区霞が関3丁目2番1号 霞が関コモンゲート西館 TEL.03-3506-4055 FAX.03-3506-4150
●大阪本社 〒530-8605 大阪市北区中之島3丁目2番4号 中之島フェスティバルタワーウエスト TEL.06-6233-3413 FAX.06-6233-5040
●URL <https://www.teijin.co.jp>

2023年10月18日

大麦の巨大マーケットへの展開を強化 欧州におけるスーパー大麦「バーリーマックス」の販売拡大

帝人株式会社

帝人株式会社（本社：大阪市北区、社長：内川 哲茂）は、このたび、スーパー大麦「バーリーマックス」の西欧・北欧に向けた展開強化を目指し、食品ならびに食品素材の製造・販売を行う Sonneveld Group B.V.（本社：オランダ パーペンドレヒト、社長：Cees Hack、以下「ソネフェルド社」）と「バーリーマックス」の販売について合意しました。

Sonneveld 社は、10月22日～26日にドイツのミュンヘンで開催される世界有数の製パン・製菓業界の見本市「iba2023」において、帝人と共同で、「バーリーマックス」を用いたパンの試作品を初めて展示することとしています。



スーパー大麦「バーリーマックス」を用いたパンの試作品



スーパー大麦「バーリーマックス」

1. 背景・経緯

- (1) 欧州の食文化において、大麦は、パンやシリアル向けの身近な食材として広く浸透しています。そのため、大麦の需要量は日本と比較して大きく、当社では、シリアル用途として約15倍、パン用途として約30倍以上の市場(*1)があると推定しています。
- (2) さらに近年では、健康志向の高まりによって「食物繊維含有」を訴求した健康系のパンやシリアルの販売量が増加しており、食物繊維を多く含むことから高機能、かつ大麦特有の苦みやえぐ味がなく、旨味や甘味をもった大麦が求められています。
- (3) 当社はこうした市況を踏まえ、豊富な食物繊維と優れた栄養バランス、一般的な大麦よりも甘味を有する「バーリーマックス」の欧州市場への展開を狙い、2022年にスペインの食品商社 Emilio Peña S.A.(EPSA 社)、2023年9月にイタリアの Garzanti Specialties S.p.A. (Garzanti 社) と販売代理店契約を締結し、スペイン、ポルトガル、イタリアにおけるパンやシリアルなどへの「バーリーマックス」の採用に向け、順調に評価を進めてきました。

- (4) 一方、Sonneveld 社は、スナック、菓子、ヘルスケア製品などを扱う 12 社におよぶ多業種メーカーを傘下に持つノルウェーの複合企業体 Orkla 社のグループ会社で、ベネルクス（ベルギー、オランダ、ルクセンブルク）ならびに北欧などに有力なネットワークを持っています。また、Sonneveld 社は、欧州の製パン市場におけるオープンイノベーションを推進する European Bakery Innovation Centre (EBIC)を所有し、原材料メーカー、製造機器メーカー、小売業、政府などと連携で、素材や製品の品質分析、試験、市場調査、イベントなどを通して業界全体の付加価値向上を図っています。
- (5) 当社は、こうした Sonneveld 社のチャネルやネットワークが、「バーリーマックス」の欧州展開における突破口になると考え、Sonneveld 社を通じて販売開始することとしました。

(*1)業界レポートなどをもとに帝人調べ

2. 「バーリーマックス」について

- (1) 「バーリーマックス」はオーストラリア連邦科学産業研究機構 (CSIRO) が開発した大麦です。一般的な大麦（押麦）には白米の約 15 倍の食物繊維が含まれるのに対し、「バーリーマックス」は白米の約 40 倍の食物繊維を含んでいます。
- (2) 「バーリーマックス」には、フルクタンやβ-グルカン、レジスタントスターチ（難消化性でんぷん）など、種類の異なる食物繊維が含まれており、それぞれ腸内での消化速度が異なります。そのため、腸の奥まで届き、善玉菌をサポートすることで腸内環境の改善に貢献します。
- (3) さらに、食物繊維以外にも鉄分や亜鉛、ナイアシン、ビタミン B 6 など、日々の食事で不足しがちな栄養成分を豊富に含んでおり、他の穀物と比べて糖質が少ないため、理想的な栄養バランスを有することがわかっています(*2)。
- (4) また、苦味やえぐ味などの不快な味や、独特のにおいがほとんどなく、一般的な大麦よりも旨味や甘味を有しています。
- (5) 日本国内においては、米飯類やシリアル、菓子、パンなど、商品に広く採用されています。また、世界的な健康への関心の高まりを受け、原産国のオーストラリアをはじめ、米国や、日本を含むアジア圏への順調な広がりを見せています。

(*2)食品表示基準に定める「栄養成分の補給ができる旨、適切な摂取ができる旨の表示の基準値」に基づく。

3. 今後の展開

- (1) 当社は、Sonneveld 社のチャネルを活用し、主にベネルクスや北欧諸国において、従来の大麦の代替品として「バーリーマックス」を訴求していきます。
- (2) 既に展開を進めているスペイン、ポルトガル、イタリアにおける販路も強化し、今後は、フランス、ドイツなど欧州各国への販売ルートを構築していきます。

以上

【 当件に関するお問合せ先 】

帝人株式会社 広報・IR 部 TEL: (03) 3506-4055