

J Sights Corporation

【機能性コラーゲンパウダーに関する市場調査レポート】

2025年5月20日

J サイト株式会社 担当:本田

1. Novapron 社について

当社が取り扱うビーフコラーゲンパウダーの供給元である Novapron 社は、世界最大の畜産企業 JBS S/A の子会社であり、動物性たんぱく質の加工において国際的に高い評価を受けている企業です。本社はブラジル・サンパウロ州に位置し、革新的かつ高機能なたんぱく原料の開発・製造を行っています。特に食肉加工用途に特化したコラーゲン製品は、欧州・北米・アジア市場を中心に幅広く供給されています。

2. 新規開拓先への提案活動を通じて得られた市場の反応

今回の複数の新規開拓先への提案活動を通じて、コラーゲンパウダーに対する市場の反応や現場の実情を把握することができました。食肉加工業界において、コラーゲンパウダー自体の認知度は高いものの、その機能性を他の機能性タンパク（卵白、大豆タンパク）やカラギーナン等と比較した際の使いこなし方については、まだ十分に浸透していないのが現状です。

また、「既存の製造工程に課題がなければ、新素材の導入は検討されにくい」といった慎重な姿勢も見られました。一方で、製造・研究開発担当者からは、コラーゲン素材の具体的な効果について高く評価する声もあり、機能性に対する理解と期待は確実に存在しています。

採用が進んでいない最大の要因は、使用経験が少ないことによる具体的な活用イメージの不足にあると分析しています。今後は、使用事例や導入効果の可視化を通じて、実用性を具体的に訴求していく必要があると考えております。

3. コラーゲンパウダーの機能性と効果

当社が取り扱うコラーゲンパウダーは、以下のような機能的メリットを提供します。

- **歩留まり向上**：同量の肉原料でもコラーゲンパウダーと水を加えることで、より多くの最終製品（ハム・ソーセージ等）を製造可能となります。例として、あるレシピでは 100g の原料肉で最大 250g の製品が製造できるとされています。
- **食感の改善とジューシーさの維持**：水分・油分を安定的に保持し、時間経過後も食感の劣化を抑制。商品全体の官能評価の向上にも貢献します。
- **品質安定化**：原料にばらつきがあっても、製品の均一性を保ちやすくなり、スライス性も向上します。
- **コスト効率**：原料削減につながり、製品あたりの製造コスト削減に寄与。コストパフォーマンスの高い素材です。
- **たんぱく質強化**：高たんぱく設計による栄養価の訴求も可能であり、健康志向の商品への応用が期待されます。

J Sights Corporation

4. 日本市場における流通状況とポテンシャル

国内市場では、豚由来のコラーゲンが主に流通しており、牛由来のコラーゲンパウダーは流通量が非常に限られています。また、植物由来の素材（大豆タンパクなど）も広く代替原料として使用されており、コスト面での優位性から支持を得ています。

一方で、鶏由来のコラーゲンパウダーは現時点で日本市場にはほとんど流通していないのが実情です。牛肉を使用した製品（ビーフパティや牛肉ベースのミートボールなど）との相性は非常に高く、食感や品質の安定性を求められる冷凍食品や中食分野においても、高い評価を得られる可能性があります。特に今回の提案活動では、国内のミートボール製品の多くが鶏肉を主原料としていることが判明しました。そのため、当社が扱う牛由来のコラーゲンパウダーを使用することで、豚由来のコラーゲンパウダーとの差別化が図れる可能性があり、その有効性を今後の提案に活かしていけると考えています。

5. 当社としての今後の方向性

当社では、たんぱく原料を中核とした機能性素材の提供を強化し、食品業界への提案活動を一層拡大していく方針です。ビーフコラーゲンパウダーにおいては、高い機能性と安全性を兼ね備えた素材として、先行的に市場へ浸透させていくことを目指します。

まずは、業界関係者の皆様に本素材の特性や利点を正しくご理解いただくことが第一歩であると捉え、着実な情報発信とご提案を続けてまいります。

ご興味をお持ちいただけただけの方は、ぜひお気軽にお問い合わせください。

担当：本田

 dhonda@jsights.com

 080-1483-8633