

J Sights Corporation

実録：今度は「飲む」タンパク質！プロテインドリンク&ゼリー徹底比較

2026年4月22日

島尾 裕子

前回の「食べる」コラーゲンに続き、今回は「飲む・摂る」タンパク質に注目。コンビニやドラッグストアで購入できる「タンパク質強化商品」を試食・試飲、弊社が輸入を手掛ける原料との比較や特徴の分析を行いました！皆さん、タンパク質足りていますか？

1. まずは当社取り扱い製品の紹介

当社の主力の一つは動物性コラーゲンペプチドです。平均分子量 2000～4000 Da に調整された高分散性の微粉末で溶解性が高く、風味干渉が少ないため、飲料・ゼリー・顆粒・美容食品など幅広い用途に適しています。

- **牛由来 2000 Da (微粉末)** 溶解性が非常に高く、風味が出にくい低分子タイプ。飲料・ゼリー・美容系に最適で、ホット/コールドどちらの飲料でも試作が安定しやすい。
- **牛由来 2000 Da (微～粗粉末)** 扱いやすい低分子で、顆粒・サプリ用途に適した流動性を持つタイプ。造粒やスティック充填でも安定し、粉体設計の幅が広がる。
- **豚由来 4000 Da (微粉末)** ゼリー・グミ向けの中分子タイプで、自然な弾力とハリ感を付与。牛原料が使いにくい市場にも対応し、透明感を損ないにくいのが特長。
- **豚由来 2000 Da (微～粗粉末)** 飲料にも使いやすい低分子タイプで、粒度バリエーションにより処方調整が容易。味のりが良く、フレーバーとの相性調整がしやすい万能型。

※本製品のサプライヤーは [2026年5月のIFIAに出展予定](#)です。実際にサンプルをご覧いただける良い機会ですので、ご興味のある方はぜひお問い合わせください。

※美容訴求や牛・豚を避けたい市場には海洋性コラーゲンもご提案可能です。

2. 今回試食したラインナップ



商品群	使用原料	特徴
プロテインドリンク	ホエイ・ ソイプロテイン	最も一般的。栄養価が高く市場認知も強いが、風味のクセ・ 溶解性・ホエイ価格の高騰が課題。

J Sights Corporation

商品群	使用原料	特徴
プロテインゼリー	ゼラチン由来たんぱく アミノ酸 (BCAA/EAA)	コラーゲン配合により、ゼリー特有の透明感と口当たりを実現。
プロテインバー	ホエイ・ソイ・必須アミノ酸 コラーゲン	携帯性が高く、間食として人気。チョコレートなどしっかりした味付けでホエイ・ソイの風味をマスキングしながら満足感を付与できる。
美容系プロテイン	コラーゲンペプチド (牛・豚・海洋性)	風味干渉が少なく吸収が早い。美容訴求との相性が良い。 海洋性など原料差別化が可能。味の自由度が高く、機能性表示食品化の余地も大きい。
完全食・置き換え	ホエイ・ソイ コラーゲン 食物繊維	コラーゲン併用で“飲みやすさ”と“満足感”の両立が可能。ガッツリ系から、バランス系まで広範囲のターゲットへ向けた市場拡大の余地が大きい。

3. 社員の「本音」レビュー:溶解性がカギ!

実際にドリンクを混ぜたり、ゼリーをシェアしたり、ワイワイと試飲した結果、いくつかのポイントが浮かび上がりました。

まぜるとサッと溶けるペプチド

シェイカーが向いているホエイ飲料

■ プロテインドリンクを溶かすのは結構むずかしい「製品によっては溶解に時間がかかり、シェイカーが必須になる理由を実感しました」という意見がある一方で、「コラーゲンペプチドは特に溶けやすく、においも控えめで驚きました」→ 溶解性は“飲みやすさ”を左右する最重要ポイント。ホエイやソイは栄養価が高い一方で、溶け残りや風味のクセが課題になりがち。その点、コラー



ゲンペプチドは軽く溶け、味の邪魔をしにくいという強みが際立ちました。

■ 手軽さと味のバランス

「洗い物まで含めて考えると、粉よりスティックゼリーの方が続けやすいかな」「ほうじ茶やチョコ風味など、しっかり味のフレーバーが多く、好みが分かれそう」

→ ホエイプロテインは飲みやすさを追求するために多彩なフレーバーが展開されていますが、“味を楽しむ”というより 独特の風味をいかに調整するかが各社の工夫ポイント。一方でコラーゲンペプチドは風味干渉が少ないため、フレーバー設計の自由度が高く、プロテインが苦手な人でも続けやすい という印象でした。



■ まさかの即効性!?

「たんぱく質をしっかり摂ったせいか、体が軽く感じます。プロテインドリンクすごい!」

→ あくまで個人の感想ですが…すっぽん鍋を食べた翌朝や、ガッツリステーキを食べた翌日の“なんとなく調子が良い”感覚。あの体感、たんぱく質が体の回復やコンディションに寄与している可能性

J Sights Corporation

を示唆していそうです。最初の一步に少しハードルのあるホエイプロテインドリンクですが、リピーターが多いのも納得。

4. 理想の製品づくり、私たちが伴走します！

今回の試飲会で改めて確信したのは、

- プロテイン強化商品というと、ホエイプロテインを含んだ製品が圧倒的に多い。
- ただ味や調理のしやすさを考えると、ターゲットはまだ限られていると考えられる。
- もっと幅広い層にもプロテイン製品を訴求できる・効果を実感してもらえる余地がある。
- コラーゲンペプチドの特徴・特性を生かした開発がもっと様々な商品群で展開できそう。

ということでした。

ホエイ価格が高騰する中、安定供給が可能な動物性コラーゲンを活用することで、これまで以上に味・形状・コストの自由度が広がる 製品開発が可能になります。



「ホエイのクセが消えない」「ゼリーの透明感を保ったままたんぱく質量を上げたい」「粉体の溶け残りがクレームにつながる」など、開発現場では非常に具体的な課題が日常的に発生します。こうした“リアルな詰まりポイント”に対し、当社サプライヤーのアプリケーションチームは、原料特性・加工条件・フレーバー設計の3軸から最適な配合比率・処方をご提案し、試作から量産立ち上げまで伴走します。

個人的には、味もきちんとおいしい、そのうえなるべく自然な原料でタンパク質強化してくれる朝スープがあると、うれしいなあ、なんて思っています。今回試食品を探す中ではみつからなかったの…

世界的な人口増加と超高齢社会の日本において、“だれもが安心して続けられるタンパク質強化食品”の市場は今後さらに拡大すると考えています。

ご興味のある皆さま、ぜひお気軽に弊社ラインナップについてお問い合わせください。

[お問い合わせフォーム](#)

食へのあくなき探求心を持つ弊社の試食レポート、次回もぜひご期待ください！