

# J Sights Corporation

ifia 2026 展示会レポート  
Essentia Protein Solutions ブースへご来場ありがとうございました！

2026年6月16日

上田 大輔

5月27日～29日の3日間にわたり開催された「ifia JAPAN 2026（国際食品素材/添加物展・会議）」にて、当社が取り扱うサプライヤー、**Essentia Protein Solutions** の出展サポートを行いました。期間中は多くのお客様にブースへお立ち寄りいただき、心より御礼申し上げます。



会期中はメンバーの一員として、商品の特長のご案内や試食の提供に携わらせていただきました。ブースでは、事前に準備した「豚コラーゲンパウダー添加ソーセージ」や「鶏コラーゲンパウダー添加チキンハム」のほか、「牛由来コラーゲンペプチド」を配合した美容ドリンクやチョコレートブラウニー、さらに豚エキス「**ProBase**」を使用したラーメンスープをご用意し、多くの皆様にその機能性や味を体感していただきました。

[Essentia社 LinkedIn](#) より

3日間の現場を通じて、特に以下の3点に対して非常に高い関心とニーズが集まっていることを肌で感じました。

- 豚・鶏コラーゲンパウダーへの高い関心
- 「風味が抑えられ、扱いやすい」コラーゲンペプチドへの需要
- スープ原料「**ProBase**」への期待

それぞれの製品について、展示会での反響を交えてご紹介いたします。

## ▼ 豚・鶏コラーゲンパウダー：次世代の保水・結着タンパク

ハム・ソーセージ業界ではすでに広く活用されている豚コラーゲンパウダーですが、その他の食品カテゴリーでは、そのポテンシャルがまだ十分に認知されていないと感じました。

豚コラーゲンパウダーは、優れた保水性とゲル化力（結着力）を併せ持つ高機能タンパク質です。液体への分散性も高く、最終製品に自然に馴染み、品位を向上させてくれます。また欧州

# J Sights Corporation

では、異種タンパク（大豆や卵など）を使わず、製品と同種の「豚由来タンパク」を使用することで、アレルギーリスクを低減させるクリーンラベル対策としても注目されています。

鶏コラーゲンパウダーも同様に、鶏肉加工品に使用することでジュシーさや保水性を大きく向上させることが可能です。こちらは、2027年初頭の上市に向けて現在当社が最も注力している期待の新製品です。



## ▼ 牛・豚由来コラーゲンペプチド：「最終製品の邪魔をしない」圧倒的な低臭

Essentia Protein Solutions が製造するコラーゲンペプチドは、高度な精製技術により「特有の臭いが極めて少なく、分子量が小さい（＝吸収性が高い）」のが最大の特長です。

展示会で試食として提供した美容ドリンクやブラウニーを召し上がったお客様からも、以下のような声が相次ぎました。



「コラーゲン特有の臭みを全く感じない」「最終製品本来のフレーバーを邪魔せず使えそう」

すでに日本市場にも多くのコラーゲンペプチドが存在しますが、欧州市場で **Essentia** 製品が急速にシェアを拡大している理由は、まさにこの「最終製品の味や風味を損なわない」という圧倒的な扱いやすさにあると考えます。

## ▼ 動物性ベーススープ「ProBase」：原料不足の課題解決に

日本国内では、豚骨や鶏ガラを自社で炊き出してスープを製造するメーカー様が多数あります。しかし、昨今の深刻な国内原料不足やコスト高騰を受け、海外に良質な原料ルートを求める声が急増しています。ifia 展示会でも、高い関心を寄せられた方々が多くありました。

Essentia Protein Solutions は、厳格な衛生管理のもと、豚骨や鶏ガラなどを巨大な釜でじっくり炊き上げる専門工場を欧州に構えています。この工場で一貫生産された濃厚なスープを、使いやすい粉末やペースト状に加工して日本へお届けすることが可能です。

当社では、今回ご紹介した食品素材を、サプライヤーである **Essentia Protein Solutions** とともに、日本市場の皆様の課題解決に役立てていただけるよう、引き続き上市・供給体制の準備を進めております。

試作サンプルのご要望や、製品スペックに関するご質問がございましたら、どうぞお気軽に当社ウェブサイトより [お問い合わせ](#) ください。