

J Sights Corporation

欧州発 鶏コラーゲンパウダーのご紹介

2026 年 9 月 25 日

J サイト株式会社 上田 大輔

弊社のサプライヤーの 1 社である **Essentia Protein Solutions** から鶏コラーゲンパウダーの紹介があった。日本市場においては、すでに豚コラーゲンパウダーの活用がされており、ハム・ソーセージメーカーを中心に、添加物に頼らない品質改良の素材として注目され、多く活用されている。豚コラーゲンパウダーは、豚由来原料という事もあり、ハムやソーセージなどの豚肉を原料とした製品に有効である。一方、日本市場において、鶏肉加工品の市場規模も大きく、富士経済調べによると『チキンナゲット：約 300 億円』『サラダチキン：約 300 億円』と示されている。昨今の原料高騰に伴い『安い』とされてきた鶏肉も多分に漏れず価格高騰の影響を強く受けており、コストダウン目的で使用されていた過去とは少し様相が異なってきた。そんな折に、一部の鶏肉加工製造社から強い要望のあった鶏コラーゲンパウダーを、ようやく日本市場でも紹介出来る段階が近づいてきた。

今回、ご紹介をする鶏コラーゲンパウダーは、鶏肉加工品の保水性を上げるほかに、加水による食感減少を防止するなどの効果が見込めることから、自作で鶏団子を作ったのでレポートをする。この記事をご覧の読者の皆様におかれましては、私よりも検証が上手である事が簡単に予想出来るので、是非当社にお問い合わせを頂き、ご自身でも試していただきたい。

▼鶏ミンチを使った鶏団子

市販の鶏ミンチを使い、全体量に対して 1%程度の鶏コラーゲンパウダーを添加したものを作成。比較対象として、何も添加をしない鶏団子も作成した。

市販の鶏ミンチをトレーから取り出した段階で、肉の中に含まれていたであろう水分が染み出ている。この段階で水を拭き出している事は一消費者として嬉しくは無い。などと思いながらも、まずは何も添加をしない比較対象の試作。鶏ミンチに、塩を少々まぶし、手で練っていく。練りながらも、肉の温度が上がらないように、気を付けながら纏めていく。

次いで、テスト品の試作。同じくトレーから鶏ミンチを取り出し、塩を少々まぶす。その後すぐに、全体量に対して 1%の鶏コラーゲンパウダーを加える。鶏コラーゲンパウダー 1 に対して、5 倍の量の水を加える。そこから、肉の温度が上がらないように練っていくのだが、比較対象よりも水を多く入れたはずだが、肉の纏まりが良い。練った肉は、崩れにくく、かつ表面に水分が染み出てこない様子がうかがえた。加工製造の現場において、肉団子を作る工程では成形機に通す工程が主だと思うのだが、成形機から出てきた肉団子が型崩れを起こしにくくなる事も想像が出来た。

一定時間練った鶏ミンチを、1 時間ほど冷蔵庫で休ませて、熱湯で湯がいていく。鶏団子の中身が白くなるまで加熱をして、お皿に上げる。

食感で、どのような差が出ているか喫食。鶏コラーゲンパウダーを入れていない鶏団子は、手作りの優しい味（塩しかしていないので当然だが）、口に入れるとホロホロと崩れる様子があった。

J Sights Corporation

そして、鶏コラーゲンパウダーを加えたものを喫食。同じく手作りの優しい味だが、比較対象の物に比べて、食感に弾力を感じた。水を多く入れているのにも関わらず、しっかりと弾力があつた。

少し懸念していた風味だが、粉末状では鶏皮チップスのような香ばしさを若干感じたのだが、優しい味の鶏団子に入れた状態だと、ほとんど風味の違いを感じなかった。ここも良いポイントになるのではないかと考えた。

練り込み→成型後



左：添加をしていない比較対象



右：鶏コラーゲンパウダーを添加したもの

ゆであがり



仕上がりの見た目に大差はありませんでした。



▼想定される商品展開

今回の試作では、原料肉に直接添加をして練るだけというシンプルな方法を使い、ある程度効果が見込めたわけだが、以下のような製品群に使用が出来るのではないかと考えている。

J Sights Corporation

- ・チキンナゲット：鶏団子と同じく、添加をして混合
- ・サラダチキン：鶏ミンチから作るサラダチキンであれば、原料肉に添加をして混合
- ・サラダチキン（ブロック）：調味液に鶏コラーゲンパウダーを混ぜて、浸漬する方法でも同様の効果が得られると想定
- ・唐揚げ：ブロックのサラダチキン同様に、調味液に鶏コラーゲンパウダーを混ぜて、浸漬。

インジェクションなどの加工で製品品位向上、歩留まり向上などの効果が見られるのであれば、さらに使用用途は拡大すると感じる。

▼お問い合わせのご案内

当社では、今回ご紹介をした鶏コラーゲンパウダーに加えて、ソーセージなどの練り物製品に使える豚コラーゲンパウダー、牛ハンバーグなどに実用可能な牛コラーゲンパウダーをお取り扱い中。各種商品を、サプライヤーと各メーカー様と協業をしながら進めております。

ご興味を持たれた企業様は、是非当社まで[お問い合わせ](#)いただけますと幸いです。