J Sights Corporation

ノヴァプロン社 牛コラーゲンファイバー 勉強会

2026 年 11 月 27 日
上田 大輔

今月のマンスリーレポートは、世界最大規模を誇る JBS グループの子会社・ノヴァプロン社が手掛ける牛コラーゲンファイバーについて紹介します。現場潜入レポートを読んでいる感覚でお楽しみください。

ノヴァプロン社は、親会社である JBS グループが製造する牛肉から取れる牛皮コラーゲンを原料としたコラーゲンパウダーを作っている。彼らが作っているのは、パウダータイプと、ファイバータイプの 2 種類である。以下に詳細を記載する。

① パウダータイプ



他社の豚コラーゲンパウダーなどと同様に、粉末タイプのコラーゲンである。一点留意をしておきたいのは、『コラーゲン』と聞いて、美容などに使われる『コラーゲン』と混同される諸兄がおられるが、ここで述べる『コラーゲン』とは、保水、ゲル化などの機能性を有する『コラーゲンパウダー』である。
このコラーゲンパウダーは、原料肉の味付けに使う調味液などにも、分散させることが出来、その調味液を原料肉に馴染ませることで、コラーゲン特有の肉の硬さを出すことが出来る。しかも、コラーゲンパウダーは、添加物ではなく食品扱いのため、昨今のトレンドでも『添加物フリー』にも合致する優れモノである。

②ファイバータイプ



次に紹介をするのが、ファイバータイプである。『ファイバー』と聞くと、『食物繊維』を想像する方々も多いと思うが、ここでいう『ファイバー』は形状の事を指しており、商品自体は『タンパク質　98%程度』を持つ、れっきとしたタンパク質なのである。
ファイバー状になっているという事もあり、原料肉（特にミンチ肉）との相性が良く、ミンチ肉を混ぜていく段階で、ファイバー状のコラーゲンが肉の繊維に絡まっていく。その絡まった状態の箇所に、後から添加する水分を受け止めてくれて、保水をしてくれるというメカニズムである。

J Sights Corporation
5-21-4-208 Nishi Gotanda
Shinagawa, Tokyo,
141-0031 JAPAN
Tel/Fax：+81-3-3490-3038
E-mail：webinfo@jsights.com

▼牛コラーゲンファイバーの特長

さて、筆者が特に気に入っている『牛コラーゲンファイバー』の特長を少々お伝えしようと思う。先にも記載をしたように、『牛コラーゲンファイバー』は、特にミンチ肉と相性が良い。肉の繊維と絡み合い、そこに追加で加えられた水分を保水して、ゲル化してくれるのである。

大豆たん白などに有りがちな、『事前の水戻し』は必要なく、異種タンパク独特の風味などもなく、牛肉を原料として使っているハンバーグやミートボールであれば、牛コラーゲンファイバーを使わない手はないのでは？！と思ってしまうほど。

▼【実践編】果たして、牛コラーゲンファイバーはどのような機能があるのか

最近、ノヴァプロン社の技術営業担当が来日をする機会があり、日本のお客様数社に対して、実践的なセミナーを実施したのだが、牛コラーゲンファイバーを添加する事で、肉粒感が出たり、最終製品を焼いた後の肉縮みの減少などの効果が見られたりした。

一番印象的だったのが、原料肉を５％減らして、１％の牛コラーゲンファイバーと４％の水分を添加したテスト品と、何も添加をしていない通常品を比べたところ、最終製品の食感にほとんど差が無かったのである。５％の原料を減らしても、食感も風味も、焼成後の肉縮も差が出なかったのである。テスト品は、通常品に比べて５％も水が多いのにも関わらずである。

左上：通常品 ｜ 右上：通常品の 10%原料肉を置き換えたもの

左下：通常品 ｜ 右下：通常品の 5%原料肉を置き換えたもの



今回のセミナーの狙いは、原料肉を幾分か牛コラーゲンファイバー+水分で置き換えたとしても、最終製品の品位を変えない、というものであった。巷によくある『原料肉置き換え』製品だと、風味が変わってしまったり、硬さは出ているものの肉の弾力感は少なくなったり、しっとりはしているがジューシー感とは違っていたり....などなど多少なりとも不具合が出ていると想像がつく。しかし、今回の牛コラーゲンファイバーだと、水分が増えても右の写真の状態

J Sights Corporation
5-21-4-208 Nishi Gotanda
Shinagawa, Tokyo,
141-0031 JAPAN
Tel/Fax：+81-3-3490-3038
E-mail：webinfo@jsights.com

だと、通常品と同等の硬さ、肉粒感が見られた。

この硬さであればハンバーグの成形機でも問題なく使用できるという太鼓判もいただいた次第。焼成後に関しても、製品の肉肉しさが表現されていた。

牛コラーゲンファイバーの原料は牛である。風味の点で牛肉と相性が良いのは当然である。だから、味の調整がほとんど必要ないのは、開発現場の方々にすれば嬉しい話なのではないか、と思う。

様々な材料がコストアップしていく中で、『コストを下げろ、でも最終製品の品質は下げるな』という指令が開発の現場に下りてきていると、よく耳にする。もし、そんな材料があれば誰だって飛びつくだろうと思っていた。しかし、筆者の目の前にある牛コラーゲンファイバーは、もしや、その『そんな材料』になり得るのではないか、と胸に期待を躍らせるのであった。

ちなみに、牛由来のコラーゲンパウダー/ファイバーではあるが、鶏ミンチ 100%を使ったハンバーグでも試してみたが、これが結構良い結果だったのだ。気になる諸兄は、お問合せお待ち申しております。具体例とともに、保水ゲルのメカニズムも含めてご説明申し上げます。

驚愕の参考写真

こね終わり：ファイバーなしのタネ(左)と、ファイバー**入り**のタネ(右)
直後から離水が見られるファイバーなしに対し、きれいにまとまるファイバー入り





焼成中：ファイバーなし（左)と、ファイバー**入り**（右）
水も油もだだ洩れるファイバーなしに対し、最小限で抑えるファイバー入り



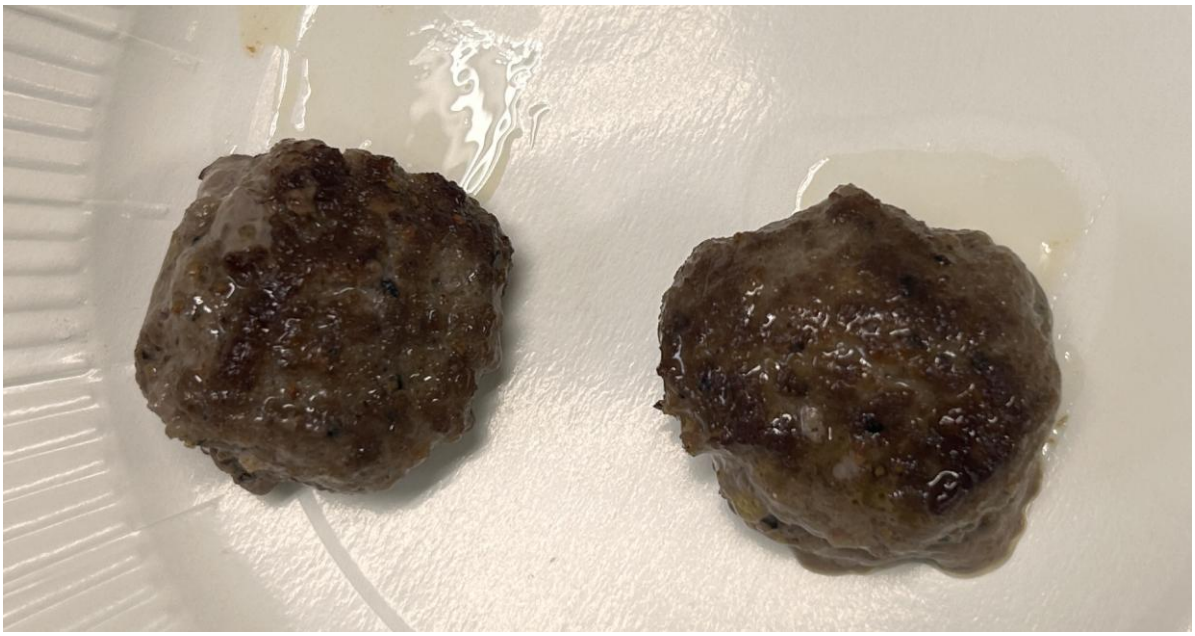


J Sights Corporation
5-21-4-208 Nishi Gotanda
Shinagawa, Tokyo,
141-0031 JAPAN
Tel/Fax：+81-3-3490-3038
E-mail：webinfo@jsights.com

J Sights Corporation

焼成後：ファイバーなし（左）と、ファイバー**入り**（右）
同じ重量で丸めたはずが、焼き上がりのサイズにも顕著に違いが表れた





試作用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。

J Sights Corporation
5-21-4-208 Nishi Gotanda
Shinagawa, Tokyo,
141-0031 JAPAN
Tel/Fax：+81-3-3490-3038
E-mail：webinfo@jsights.com