

マッシュルームの美味しさをそのまま濃縮した天然のエキス調味料 「Kigusto」シリーズ

(株)FDJ

自然から学び、自然の恵みを活かす——株式会社FDJが展開する「Kigusto」シリーズは、オランダ産マッシュルームが持つ美味しさをそのまま濃縮した天然のエキス調味料である。原料のマッシュルームホールに由来するアミノ酸や核酸など、うま味成分を豊富に含み、より深い味わいで減塩、減糖を実現する。製造元のProchamp社とFDJとの間で「Kigusto」に関する日本総代理店契約を締結し、このほど日本市場で独占販売することとなった。うま味偏重、塩分過多となっているわが国の加工食品市場の課題に対応すべく、酵母エキスでもHVP（植物たんぱく加水分解物）でもない植物由来の呈味強化素材として、本物志向の商品づくりを推進する食品産業へ積極的に市場開拓していく。

オランダでマッシュルーム生産からエキス抽出まで一貫製造

「Kigusto」は、原料のマッシュルーム生産から缶詰製造、エキス抽出まで一貫して製造するオランダ大手のProchamp社が開発した製品で、*Agaricus bisporus*という白いマッシュルームをプランチングする際に出てくる天然エキス成分を濃縮して作られる。製造元は品質、サステナビリティと効率性に配慮した製造サプライチェーンを保有し、年間を通してマッシュルームを安定生産しているため、機動的でかつフレキシブルな供給ができる強みをもつ。欧州では古くからマッシュルームがだしやスープに利用されてきたこともあり、Kigustoはクリーンラベルに対応する植物由来の呈味強化素材として大好評を博し、世界有数の食品メーカーにも広く採用されている。全体では年間数千トンレベル（液体換算）で使用されているという。

和・洋・中あらゆる加工食品の呈味増強に効果を発揮

FDJではKigusto製品として、粉末タイプの「PC45」、液体タイプの「LC50」のほか、「LC50」に食塩を加えた液体タイプの「SLC」の3アイテムを用意している。PC45は、マッシュルームエキスを約45%含むスプレードライ粉末製品。昆布の呈味成分と同様に、アラニン、アスパラギン酸、グルタミン酸、マンニトールなどがバランスよく含まれており、MSGとの置き換えが可能である。溶けやすく幅広い用途で使用できる。LC50はマッシュルームから抽出したエキス濃縮物（固形分約50%）で、液体調味料などに適する。SLCは食塩を加えて保存しやすくしたタイプ。室温で12カ月（未開封）保存できる。

特にトマトとの相性が良く、パスタソースにkigustoを利用した場合、食塩を25%、砂糖を20%減らしても味のバランスが取れ、トマトの旨みを引き立てる。また、豚肉・鶏肉の風味や醤油



マッシュルーム栽培の様子

の味ともよく合うため、ラーメンスープに利用した場合は、醤油やたんぱく加水分解物の使用を低減することができる。繊細な和風出汁の風味を損なうことなく、呈味を強化することができ、うどんつゆへの応用も可能。推奨添加量は0.1～0.2%で食塩を最大50%、砂糖を最大25%減らすことができ、MSGを約30%置き換えができる。MSGの使用量を控えることで、カドがとれたまろい味になる効果もある。ソーセージやハム、魚肉加工品、ベーカリー製品など、様々な用途で減塩や減糖をしながらより美味しくするアプリケーションもあり、プラントベース食品の調味にも活用できる。

本物の美味しさを総合的に提案

FDJでは本物志向に対応すべく、素材そのままの美味しさを濃縮したエキスを紹介しており、中国産のアサリエキス、鶏がらエキス、原料の風味の変化を最小限に抑えた低温濃縮タイプの野菜エキス（ガーリック、オニオン、大根、シイタケ）などを取り揃え、業務用・加工用調味料市場へ幅広く提案している。うま味・塩味そのものの美味しさではなく、素材自身の美味しさを引き立たせ、かつ健康につながる代替可能な様々な調味料配合レシピも提供している。



製造元のオランダProchamp社の工場



エキス製造工場の内部

酵母エキスではない、 HVPでもない 本物の天然調味料。

天然素材でおいしい減塩・減糖も!

Kingustoは農業大国オランダで開発された、
植物由来のうまみ強化素材。

マッシュルームを丸ごと使い天然のエキス分をそのまま濃縮、
添加物は一切添加していない真に天然の調味料です。

ヨーロッパではクリーンラベル対応で飛躍的に使用量が增大しており、
国内ではFDJが日本総代理店として発売しています。

Kingustoの特徴

1. 植物由来の天然素材。
加水分解処理もしていません。
2. アミノ酸や核酸などのうま味成分を
豊富に含んでいます。
3. 美味しい減塩や減糖を
可能にします。

PC45 (粉末タイプ)

マッシュルームエキスを約45%含むスプレード
ライ粉末。溶けやすく、幅広くお使い頂けます。
冷暗所で2年の保存が可能(開封前)
食品に使用した場合の表示例: マッシュルーム
エキス、デキストリン

LC50 (液体タイプ)

マッシュルームから抽出したエキス濃縮物(固
形分約50%)。液体調味料などに向いています。
冷凍2年保存または冷蔵4ヶ月保存(開封前)。
開封後は冷蔵してなるべく早くお使い下さい。
食品に使用した場合の表示例: マッシュルーム
エキス

SLC (液体タイプ)

LC50に食塩を加えて保存しやすくなったタイプ。
室温12ヶ月(開封前)の保存が可能です。
食品に使用した場合の表示例: マッシュルーム
エキス