

# 記憶に残る オンリーワンの香り目指して

お菓子や加工食品の香りや風味で私たちを楽しませてくれる香料は、日々進化しています。それは、消費者が欲しくなる、頬張ってみたいくなる商品開発の競争が加熱しているからです。

たとえばイチゴのお菓子なら、単純にイチゴの香りを付けるだけではなく、「とちおとめ」の香りとか「あまおう」の香り等々。さらに「みずみずしい」、「若く青い」、「熟している」、というように差別化をしてヒットを狙います。そのような食品メーカーからの難しいオーダーに応じて、新しい香料づくりに挑戦し続けている会社がラクトン化学工業株式会社です。

「我が社はオンリーワンの香料づくりを目指しています。既製品ではない、そのお客様だけの最上のものをつくること。それが私たちにとってのオンリーワンのものづくりです」と三橋悟社長は話します。新たに開発するお菓子のコンセプトにぴったりの、他にはない香料を目指します。



調香師は、多くの経験をして匂いの引き出しをたくさん持っている



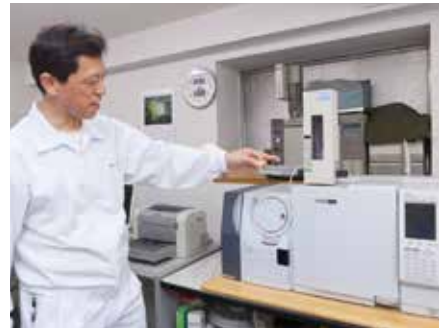
ここがすごい!!

## フレバリストはどれだけ香りの経験をしているかが鍵

食品の香りを作るフレバリスト(調香師)は、お客様の「あんな感じ」「こんな感じ」という要望を聞いて、何百という香料成分を組み合わせて処方箋に仕上げます。香りは目に見えないものなので、お客様のもっている漠然としたイメージと近づけるのには難しさがあります。「日々の自分の体験の中でどれだけ香りの引き出しを増やすかが鍵」だそうです。



「自分の関わった香りが商品化されたときがうれしい」と微笑む川合さん



食品の成分を分析。分析結果と同じになるように香料成分を調合するが最終的には人間の鼻がものを言う

### ラクトン化学工業株式会社

www.lacton.com

代表者 三橋 悟  
所在地 世田谷区桜新町2-27-19  
創立 昭和30年(1955年)  
主な事業 食品添加物(香料)の製造・販売  
連絡先 ☎03-3427-0101



VOICE

## 子どものころからの いろんな経験が財産です

例えばイチゴを知らない相手にイチゴのことを伝えることをイメージしてください。その人に確実、正確に伝わるかどうかは、自分がイチゴに対してどれだけ多くの関心や興味、多くの経験をもっているかによります。私たちは常にいろいろな物への感性を大切にして、匂いの感動を相手に伝える努力をしています。



三橋 悟代表取締役社長