

# 【食品化学新聞】2011年3月31日号に掲載されました

## 韓国ブーームが市場牽引

### キムチジャンシーズニング採用活発化

マリンスイエンス

マリンスイエンスは、韓国・MSC社が製造するスナックやおつまみに最適なキムチシーズニングおよびコチュジャンシーズニングの販売に力を入れており、韓国ブーームや癖になる辛さが評価されてきたことで大手スナックメーカーを中心に採用が活発化してきている。MSC社の製品は自国の原料で製品化され、またキムチシーズニングの生産量は国内ナンバー1の実績を有することもあり、安定供給への信頼度は非常に高いこと

も市場の拡大を後押ししている。今後は、スナック分野で確立したシーズニングの地位を水産物などの珍味に波及させていくことで、新たな市場を獲得していく。

MSC社のキムチシーズニングは、乳酸発酵させた白菜キムチを磨砕しているため、キムチ本来のうま味や自然な辛みを有する。またコチュジャンシーズニングについても韓国産のコチュジャンをスプレードライで粉末化した製品となっている。キムチおよびコチュ

ジャンシーズニング各種の最大の強みは、ビーフやカニ、魚介などのエキス類を予め製品に配合できる点にある。長年にわたってキムチシーズニングの販路を持つマリンスイエンスでは、多くのユーザーが最終商品に対してコク味付けを目的に各種エキス類を配合していることに着目し、供給する製品に各種エキス類を配合する提案を進めるようになった。

MSC社がエキスメーカーとしての機能を持っているために実現可能と

なっているもので、用途に合わせて予め呈味成分を配合できることから製造現場における配合の簡略化にも繋がる。なお、原則的には受注生産としているが、ユーザーニーズに定める形で対応していく方針だ。

MSC社は韓国の総合食品・原料メーカーで、寒天やカラギーナンなどの多糖類をはじめビーフやカニ、カツオ、コンブなどのエキス類やシーズニング、フレーバー、スパイス、機能性素材のほか、韓国唯一の天然系色素のメーカーとして知られる。またジュースなどの飲料受託も行うようになり、国内最大のチアーパックメーカーでもある。