

カルビー(株)におけるポテトチップス生産の 現況と今後の方向

カルビー株式会社 上級常務執行役員 研究開発本部長

阿紀 雅敏

はじめに

カルビーではいくつかの馬鈴薯加工品を製造している。「サッポロポテト」、「乾燥マッシュポテト」、「ポテトチップス」、「じゃがりこ」、「じゃがポックル」、「Jagabee（じゃがビー）」の順で製造を開始した。これらを振り返ると製品投入の順序は決して偶然ではない。これら馬鈴薯を原料とした製品は弊社の売上構成の約60%に至る。私は1977年入社なのでそれ以前については社内資料や伝聞により書かせていただいた。創業者・松尾 孝はじめ諸先輩方々の力の結集で今日を築いていると言える。

1) サッポロポテト、同バーベQあじ

当社の代表的製品「かっぱえびせん」は小麦粉とえびを原料とした小麦あられで1964年に発売された。この小麦あられ製法を使い北海道産馬鈴薯を原料とした「サッポロポテト」を1972年に、同バーベQあじを1974年に発売した。これが当社と北海道産馬鈴薯との出会いである。馬鈴薯の使用時期によって製品の色や食感に違いがでてしまうため、とても苦労したが、ここから馬鈴薯の学習が始まった。

2) ポテトフレーク（乾燥マッシュポテト）

千歳工場に乾燥マッシュポテトラインを

設置した。現在は帯広工場で製造しているが、馬鈴薯加工をおこなう上で品質、価格、量の安定に寄与している。現在でも多様な用途で使用されている。

3) ポテトチップス

1975年にあみ印食品のポテトチップスラインを引き継いでポテトチップス事業に参入した。導入した大型量産フライヤーは油劣化防止の工夫がされていて廃油がでない構造になっているが、それでも当時は油の劣化対策が重要な課題であった。また廃水処理でも苦労した。当時は馬鈴薯貯蔵中の腐敗などにより廃水処理場への負荷変動が大きく対応に苦労した。

「カルビーポテトチップ うすしお味」、「同 コンソメパンチ」、「同 のりしお」が基幹商品で、他に多くの味付けのバリエーションがある。チーズのトッピングをかけた「ピザポテト」のメルトフレーク製法は当社独自の技術である。

食感にこだわった製品としては、スライス形状をかえた「ア・ラ・ポテト」に加えて、バッチ式小型フライヤーでフライした「堅あげポテト」は” 噛むほどうまい！”というキャッチコピーのとおり、堅い食感と馬鈴薯の味がギュッとつまった製品である。



4) じゃがりこ

蒸した馬鈴薯を成型してフライした当社独自製法の製品で、“はじめカリッとあとからサクサク”の堅いけれどもある意味もろい独特の食感の製品である。味素材をじゃがいもに練りこんでいるという特徴もある。ポテトチップスと比べて加工度は高いが、加工適性がポテトチップスと異なるので品種の選択も異なる。食感が特徴の製品なので食感のバラツキを少なくすることがポイントである。包装形態をカップタイプにした最初の製品である。



5) じゃがポックル、Jagabee (じゃがビー)

世界の馬鈴薯冷凍食品分野で最大の製品はフレンチフライであるが、これを簡便なスナックにしたのが「じゃがポックル」で北海道限定のお土産商品として発売した。今ではアジアからの観光客にも人気がある。フレンチフライに似た製法で独特の食

感と“じゃがいも風味”を特徴としている。

「Jagabee」は「じゃがポックル」の量産タイプでカップ容器に入れた人気商品である。カップ容器サイズにあわせてできるだけ長い形状にしたいので、製品の壊れを減らすことが課題である。



6) ポテリこ

じゃがりこをファーストフード風楽しんでいただきたかったと考えた製品で、当社のアンテナショップ“カルビープラス”で販売している。“カルビープラス”は東京駅などに5店あるが（2013年2月時点）、じゃがりこに似たオリジナルの冷凍生地を店頭でフライして販売し、好評を博している。

おわりに

これらの製品に対する原料規格は当然異なるが、それぞれについて必ず規格外の原料がでてくる。ポテトフレークや馬鈴薯澱粉に加工し、それを使用したスナックや「ポテリこ」のような冷凍ポテト製品を作ることによって馬鈴薯総合利用をおこなう。当社がたどってきた道もまさにその通りだ。一種の馬鈴薯コンビナートをつくるのが夢である。そのために馬鈴薯育種、栽培にたずさわる皆さんとの連携を盛んにしたいと考えている。