

J Sights Corporation

実録:コラーゲンパウダー活用「サラミ&ハンバーグ」大試食大会！

2026年3月24日

島尾 裕子

今回は、当社が取り扱う「食品加工用(畜肉用)の動物性コラーゲンパウダー」を使用した商品と、そうでない商品の食べ比べを行い、その違いについて社内で勉強会(座談会)を実施しました。その内容をレポートいたします！



1. はじめに:コラーゲンパウダーとは?何のために使うもの?

そもそもコラーゲンパウダーとは、動物の皮や骨などに含まれる「コラーゲン」というタンパク質を抽出し、使いやすい粉末状にしたものです。

■「鎖の長さ」が機能の決め手！ コラーゲンはもともと、たくさんのアミノ酸がつながった長い「鎖」のような構造をしています。食品加工に向いている「コラーゲンパウダー」と、美容サプリなどで知られる「コラーゲンペプチド」では、この鎖の長さに大きな違いがあります。

	畜肉加工用(コラーゲンパウダー)	美容・健康用(コラーゲンペプチド)
主な目的	お肉の「食感」や「保水性」の向上	体内への「吸収性」と「栄養補給」
鎖の長さ	長い(網目構造でお肉を繋ぐ) →肉汁を抱え込んでぷりとした弾力を生む	短い(低分子で吸収しやすい) →体に吸収されやすい (肉をまとめるような力はない)
粒の大きさ	粒子が大きく、繋ぐ力が強い	非常に細かく、水に溶けやすい
使い道	サラミ、ハンバーグ、ハムなど	美容ドリンク、サプリ、ゼリーなど

J Sights Corporation

■ コラーゲンパウダーの主な3つの使用目的 この「長い鎖」を持つ加工用コラーゲンパウダーは、主に以下の目的で、ハム、ソーセージ、ハンバーグなどに使用されます。

1. **食感の改善:** 肉らしい弾力を出したり、逆にソフトでジューシーな食感を保ったりと、ターゲットに合わせた「噛み応え」をコントロール。
2. **保水力の向上:** 加熱時に肉汁(水分)が逃げるのを防ぎ、しっとり感を維持。
3. **生産効率のアップ:** 乾燥工程が必要なサラミなどでは、乾燥時間を短縮させる機能(機能性たんぱくとしての役割)もあり、コスト削減にも寄与。

「味を変えずに、品質と効率を上げる」——いわば、加工食品界の名脇役なのです。

適材適所、目的に合わせて最適なコラーゲンを使い分けるため、レシピに応じてどの商品をどの程度配合するのがベストパフォーマンスにつながるかなどのご提案もできます。迷ったら、ぜひお気軽に当社の担当者までご相談ください！

[お問い合わせフォーム](#)

2. 社員による「食べ比べ」本音レビュー

市販のコラーゲンパウダー使用製品と不使用製品を集め、社員で試食を行いました。

試食したのは写真のような、コンビニやスーパーで販売されている、生活に根差した商品の数々です。

【サラミ・カルパス部門】

- **食感の変化を実感:**

「肉っぽい弾力が出ていた！ミニサラミ製品に豚コラーゲンパウダーを添加することのメリットを、サプライヤーとも探っていきたい！」

by 業界のベテランエキスパート

「子ども向けカルパスは非常に柔らかく、ターゲットに合わせた食感設計にコラーゲンが寄与していると感じた」

「違いがあったような気もするが、正直言われなければわからない」

by 一般目線(島尾)

- **味への影響:**

「味の邪魔をしないのが良い」「正直、味だけで使用の有無を当てるのは困難」

という意見が多く、製品の風味を損なわずに機能(保水や食感)だけを付与できる点が再確認されました。

- **見た目と品質:**

「シワの寄り方が綺麗になる」と聞いたことがあるが、今回のサンプルでは微差、乾燥時間の短縮といった製造側のメリットに期待を寄せる意見もありました。



ちなみに社長からは、「昼間の試食会でしたのでビールがなく、真剣に正確に比較できなかったのが残念」との声も…!

J Sights Corporation

【ハンバーグ・その他部門】

- 市場のポテンシャル:

「原材料を見ると、多くの製品に大豆たんぱく等の『機能性たんぱく』が使われている。」

「他の機能性タンパクの方がコスト等パフォーマンスや使いやすさに優れているのだろうか？多く入っている気がする。味的に。肉々しさを生むには肉由来のコラーゲンの方がいいんだろうな…」

「ちょっと練り物っぽい……？」

「子供のお弁当の印象」 → やわらかくたべやすい？

→ 牛や豚由来のコラーゲンパウダーなら、肉本来の風味を活かしつつ弾力を補えます！



「機能性たんぱくを使用していないソーセージと比べると、何も使っていないソーセージは非常に Meaty で私の好みであったものの、食感にボソボソ感があることは否めず普段食べているもの(機能性たんぱくが使用されているもの)と比較するとやはり違いを感じた。日本人にはやはり食感という面で機能性たんぱくを使用したほうが好まれるようにも感じた。」

今回の試食を通して、コラーゲンパウダーの活用シーンがまだまだ広がりそう、開発・挑戦のし甲斐があると確信しました

- 「コストは抑えたいが、肉の食感やジューシーさは落としたくない」という開発担当者様。
- 「乾燥工程を短縮して工場の回転率を上げたい」という製造現場の皆様。
- 「大豆由来以外のたんぱく質で、より動物性原料に近いナチュラルな設計を目指したい」メーカー様。



当社の取り扱うコラーゲンパウダーは、原料のほぼ 100%が動物由来（と、極微量の酸化防止剤のみ）であり、消費者に「気づかれないほど自然に」製品のクオリティを底上げします。

今回の試食データをもとに、各社様の課題に合わせた最適な配合・種類をご提案させていただきますので、ご興味のある方はお気軽にお問合せいただけましたら幸いです。

[お問い合わせフォーム](#)

次回は同時開催したプロテイン・コラーゲンペプチドドリンクをレポートします！お楽しみに！