

産品情報：4

	地域・州	リマ	訪問日	2014年8月4日
企業名	MONTANA (2014年9月 FRUTAROM 傘下に入った)			
主要産品	アントシアニン (紫トウモロコシ) : 添加物			
企業概要	<p>天然食品添加物 (着色料や香料等) や栄養補助食品、動物の餌などを製造、販売、輸出している大手企業。年間売り上げは、およそ1億5000万ドル。対日輸出は、少量のため市場開拓を望んでいる。現在、JICA がカハマルカ州で行っている小規模農家生計向上プロジェクトの一環で生産している高アントシアニンの紫トウモロコシを購入し、プロジェクトを後押ししている。今回の粉末も同プロジェクトのトウモロコシを原料として開発したもの。2014年9月末に FRUTAROM 社の傘下に入った。</p> <p>http://www.frutarom.com/FrutaromNew/index.asp</p>			

1. 産品の特徴について

項目	コメント
機能性 (抗酸化作用)	紫トウモロコシのアントシアニンは、他の食品と比較すると特に抗酸化作用が強い。さらに、同社が今回使用している品種は、JICA がカハマルカ州でプロジェクト援助している紫トウモロコシ INIA601 で、通常の2倍から3倍のアントシアニンが含まれている。
新規性・オリジナル性・ストーリー性	古代アンデス時代からペルーで食飲用に利用されているが、日本ではほとんど知られていない。また、低地で栽培したものでは同等の高機能性を保持できないため、ペルーならではのオリジナル性がある。
品質・安全性	食品添加物の分野では、ペルーで大きな会社のひとつであり、品質には定評がある。各国に輸出経験あり。
嗜好性・美味しさ	鮮やかな紫色の天然色素としても多岐に利用可能。
価格帯	[FOB 価格] : 市場価格 US\$120~150/kg (アントシアニン濃度 10%) 紫トウモロコシの粉から抽出・加工を施された食品添加物であり、通常の紫トウモロコシの粉 (食品) とは異なる、高付加価値商品。

2. 取扱企業・工場について

項目	コメント
経営者・工場の意欲・順応性	JICA のプロジェクトと協力していることもあり、同製品の日本輸出に強い関心を示している。
品質管理	FSSC22000、HACCP、Kosher を保有。
生産能力	紫トウモロコシ由来の添加物アントシアニンについては、2015年上半期に生産計画を立てる。最初は小規模で開始する予定で、月間500kg~800kg (アントシアニン濃度 10%) の生産見込み。
販売実績	新製品のため現段階では販売実績がないが、他の製品では、日本も含めて世界40カ国以上に輸出経験あり。
関係機関との関連性	JICA がカハマルカ州で行うプロジェクト (優良種子生産、栽培技術指導など) を後押しする形で、生産された紫トウモロコシを契約購入している。
キーパーソン	Mr. Ruy Elías (天然添加物課の販売マネージャー)

3. 対日輸出に向けて企業・工場からの要望

2014年9月に FRUTAROM 社の傘下に入ったばかりであるため、名称や各連絡先が順次変更となる予定。

4. トレーサビリティ

原料入手後からの製品加工の品質と衛生コントロールを把握している。ただし、紫トウモロコシに関しては、JICA のプロジェクト先から原料を購入しているため、高度のアントシアニンを抽出するために生産者および INIA 研究所に製品の取り扱いへの注意、およびアドバイスを行っている。今後も継続予定。(原料栽培については、JICA および INIA 研究所で工程管理されている)

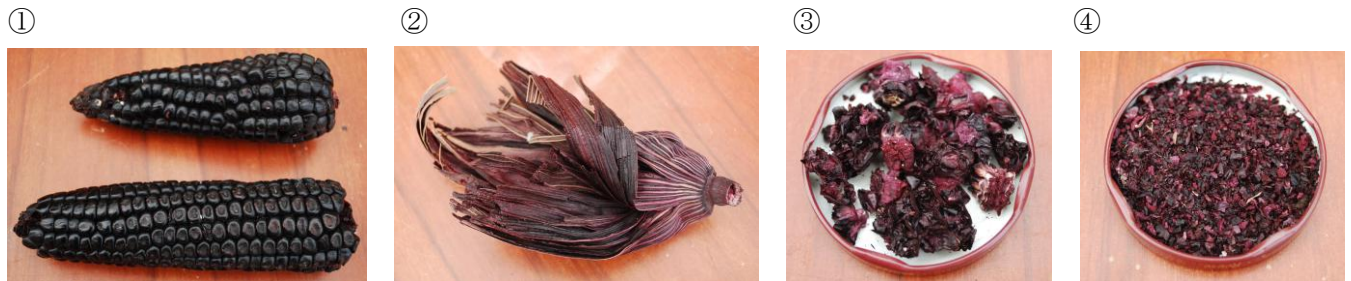
5.備考

食品に混ぜたテストケースについては別添「アントシアニン 添加テストケース」参照。

6. 写真



JICA がカハマルカ州で実施しているプロジェクトの紫トウモロコシ生産者



トウモロコシの包葉や軸、軸の周りにもアントシアニンが含まれている（含有量が多いのは、④粒と軸の間のポロポロ取れる部分、③軸、②トウモロコシの包葉、①粒の順）



JICA がプロジェクトを行っている国立農業改革研究所（INIA）施設内の加工（乾燥・粉碎）機材と粉碎後のパウダー（このパウダーを MONTANA 社に販売している）



Montana 社

アントシアニン 添加テストケース

ANTHOCYANIN 69319
Content : 10% Anthocyanin M-15182 APPLICATIONS

NON CLEAR BEVERAGE
 Base Dose: 0,2 g/Kg



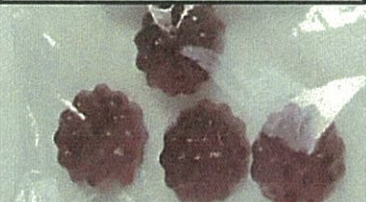
CANDIES
 Dose: 1,69 g/Kg



SLIGHTLY CLEAR BEVERAGE
 Base Dose: 0,2 g/Kg



GUMS
 Dose: 1,69 g/Kg



JAM
 Base Dose: 0,2 g/Kg



CAKE
 Dose: 2,5 g/Kg



YOGHURT
 Base Dose: 0,156 g/Kg



* We recommend diluting Anthocyanin 69319 M-15182 to 50% in water before applying the yoghurt
 * Anthocyanin is always used on elderberry and mulberry yoghurt

CLEAR ALCOHOLIC BEVERAGES
 Base Dose: 0,2 g/Kg Dose: 0,4 g/Kg Dose: 0,6 g/Kg



24/11/2014

COMPANY DATA SHEET

Date: 2 / 12 / 2014

*Contact person は 2015 年 3 月 6 日に更新

Company / Factory / Organization	MONTANA Flavors and Natural Ingredients is now part of FRUTAROM. Business Unit responsible for anthocyanin project: Natural Ingredients Business Unit.		
Address	Los Rosales 280 Santa Anita – Lima 43, Peru.		
TEL	51-1-4193000	FAX	51-1-3620736
Contact Person	Fernando Martínez	Position / Title	Project Promotion Natural Ingredients
E-mail address	fmartinez@montana.com.pe	Available Language	English, Spanish and Portuguese.
Website	www.montana.com www.frutarom.com		
Main Product(1) Specification (juice, puree etc.)	Natural Colors	Product(1) Characteristic	Extracted from annatto seeds (bixin, norbixin) and from cochineal (carmine, carminic acid). Exported worldwide.
Main Product(2) Specification (juice, puree etc.)	Plant Extracts	Product(2) Characteristic	Purple corn anthocyanin, curcumin from turmeric, annatto extract from annatto fat.

Factory Information			
Year of Establishment	Montana was established in 1964	Number of Employees	250
Factory area	1.5 hectare		
Annual Production Capacity	Natural Ingredient Business Unit annual exports: about US \$ 12 million.		
Refrigerated facility	No		
Number of person in charge of Quality Control	8	Number of person in charge of Materials Management	10
Exporting Country	More than 40 countries in America, Europe and Asia		
Percentage of Exports	99 %	% of Exports to Japan	1 %
Global Certifications	HACCP, FSSC 22,000, Kosher.		

Attachment (If possible)

- (1) Ingredient Analysis Table of main product
- (2) Production Process Chart of main product
- (3) Product Catalogue etc.

in case of agricultural products – not performing agricultural activities

Field Scale	
Name of Pesticides	
Cultivation system	

Q: Does Your company have an interest in entering Japanese Market? Yes

No questions

検査成績書

依頼者

日本貿易振興機構 (ジェトロ) 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : ヘル産「紫トウモロコシ(パウター)」Antocianina(aditivo)

特記事項:

2014年11月21日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ORAC総量	6900 μ mole TE/g		蛍光測定法	
ORAC(親水性)	6700 μ mole TE/g		蛍光測定法	
ORAC(親油性)	200 μ mole TE/g		蛍光測定法	