

ジャパン・フード・セレクショングランプリ受賞！

失敗作から誕生したチョコレート風菓子

ゴボーチェ
「GOVOCE」8月1日(木)9時より販売開始

▶ <https://www.ahjikan-shop.com/govoce> (8月1日9時販売スタート)

食品製造・加工販売を行う、株式会社あじかん（代表取締役 社長執行役員：足利 直純 | 本社：広島市西区 | 証券コード：2907）は、焙煎ごぼうを主原料としたチョコレート風の食品素材を使用した新商品「GOVOCE（ゴボーチェ）」を、2024年8月1日(木)9時より、自社通販サイトで販売開始いたします。

■ GOVOCE とは

あじかん独自の特許製法でつくった焙煎ごぼうを使用し、カカオを一切使わずに、チョコレートのような優しい口どけを再現したスイーツ素材「MelBurd(メルバード)」を開発。この MelBurd を用いて約 2cm 角のカレ状に商品化し、ごぼうとドルチェ（イタリア語でデザートの意味）を組み合わせて「GOVOCE」と命名しました。焙煎ごぼう独自の香ばしさを残しながら、言われなければごぼうだと分からないほどのチョコレートに似た風味、なめらかさを有しています。特に後味、香り、口どけには徹底的にこだわり、子どもから大人まで幅広く親しまれる美味しさを追求。さらに栄養面においても、**ごぼう由来のイヌリン**や**ポリフェノール**を豊富に含み、**ノンカフェイン**でもあるため、幅広い層に食べていただきやすい商品が仕上がりました。



■ 誕生秘話

焙煎ごぼうの新たな可能性を発掘するために、素材の機能性研究、製造技術開発、用途開発研究を日夜続けています。元々は**プラントベース食品の開発中にできた失敗作**でしたが、研究を続けていく中で、ごぼうとカカオに 8 つもの香気成分が共通することを発見。さらに、ごぼうの粒子を限りなく小さくして、チョコレート同様の優しい口どけを再現。ごぼうの香りを残しながら、美味しさを両立させるために 128 回もの試作を繰り返し、かつてない新しい美味しさと食感にたどり着いたのです。

■ ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞！

23,000 人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度において、第 77 回(2024年7月度)グランプリを獲得いたしました。



【報道関係者お問合せ先】総務部（担当：鎌田 082-277-7010 | g_kamata@ahjikan.co.jp）

【商品のお問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp）

PRESS RELEASE

■ 商品詳細

- カカオ不使用だからノンカフェイン
- ごぼう由来のイヌリン(食物繊維)、クロロゲン酸(ポリフェノール)含有
- 1枚で食物繊維を約0.7g摂取できる
- 腸活にうれしいフラクトオリゴ糖入り
- 契約農家で丹精に栽培された上質な国産ごぼうを使用
- スイーツ素材としても幅広い活用が可能
- 現在特許出願中



商品名：GOVOCE (ゴボーチェ) | 内容量：52g / 袋 (標準12枚入)

販売形態：6袋セット

商品価格：3,500円(税込) + 送料(冷蔵便) 900円(税込)

賞味期限：製造日から365日

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて28℃以下で保存。

販売サイト：公式ECサイト「あじかんショップ 美食生活」

<https://www.ahjikan-shop.com/govoce>

※8月1日(木)9時より購入可能。小売店では、12月から販売予定。

※栄養成分等は、公式サイトをご覧ください。

●商品名: GOVOCE			
名称	菓子		
原材料名	植物油脂(国内製造)、ごぼう粉末(ごぼう(国産)、砂糖、フラクトオリゴ糖、乳糖、デキストリン)乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)		
内容量	52g(個包装込み)		
賞味期限	枠外右側に記載		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて28℃以下で保存してください。		
販売者	株式会社あじかん 広島県広島市西区商工センター7丁目3番9号		
製造所	東京フード株式会社 第二工場 茨城県つくば市上大島字神明1783-1		
栄養成分表示 [1枚(標準4.2g)あたり]			
エネルギー	24kcal	炭水化物	2.2g
たんぱく質	0.1g	糖質	1.5g
脂質	1.8g	食物繊維	0.7g
ポリフェノール	28mg	食塩相当量	0.0006g
フラクトオリゴ糖	122mg	カフェイン	0g
原材料に含まれるアレルギー(28品目中)			
乳成分・大豆			
※本品製造ラインでは、卵、小麦、アーモンド、オレンジ、ごま、鶏肉、バナナ、もも、りんごを含む製品を生産しています。 ※カフェインは0.001g(100gあたり)未満を0gとしています。 ※ポリフェノールはカテキン換算値を表記しています。 (日本食品分析センターにて分析)			

■ 開発変遷・実績

- 2023年6月21日 焙煎ごぼう使用のカカオ不使用チョコレート風素材「MelBurd」発表。
- 2023年9月6日 日本調理科学会 2023年度大会にて証明発表。※詳細下記
- 2023年11月10日 ごぼう生まれの新スイーツ「GOVOCE」完成。Makuake 予約販売開始。
- 2024年1月30日 プロジェクト終了。応援購入者492名、応援購入2,359,670円獲得。
- 2024年7月10日 ごぼう茶定期購入者のみ先行予約開始。(電話・ハガキ・FAXにて受付)
- 2024年7月16日 ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞
- 2024年8月1日 自社通販サイトにて販売開始。

※2023年9月に広島県で開催された日本調理科学会 2023年度大会にて、GOVOCEの素材原料であるMelBurdを評価し、市販のチョコレートと同様の口どけ、食感をもつ(油脂結晶の構造に悪影響を及ぼさない)ことを証明する結果を発表。

■ 試食者アンケート

- 「チョコとは一味違う風味が、癖になる！鼻に抜ける焙煎ごぼうの香りが好き。」(20代女性)
- 「コーヒーにも合いそう。食物繊維がとれてうれしい。」(40代男性)
- 「容易に国内で栽培できる事から将来危ぶまれているカカオ危機の際にも食べられるというのは素晴らしい事だと思います。」(40代男性)
- 「ノンカフェインなので、健康や美容に気を使う人、妊婦さんや子供まで、制約が少ないため紹介やプレゼントがしやすい。」(30代女性)
- 「妊娠中で、大好きなコーヒーやチョコレートを控えているため、嬉しいです。」(30代女性)

PRESS RELEASE

■ ジャパン・フード・セレクション 審査レポート総評

「GOVOCE」は、商品として新しいのに親しみがある香りで食べる前からワクワクし、パッケージからの「ごぼう生まれの新スイーツ」という問いかけにも興味を惹かれました。奥深い芳醇な香りに包まれ、積極的に襲ってくる苦み、最後まで口新しい世界を見せてくれた商品で多くの審査員が「美味しい!」「不思議!」と声をあげてしまうほど魅了していました。なんととっても特徴的な深みのある焙煎ごぼうの香りと滑らかな口溶けはカカオ不使用とは思えないほどチョコレートに近く、錯覚させられる不思議な体験ができました。

■ 株式会社あじかん「ごぼうプロジェクト」について

あじかんは創業以来 60 余年、玉子焼や惣菜の製造販売に携わってきました。その中で、和食には欠かせないごぼうの健康効果に着目し、研究開発に取り組んでいます。2 種の食物繊維（不溶性、水溶性）をバランス良く豊富に含み、抗酸化力のあるポリフェノールも多い栄養価に優れたごぼうを、もっと手軽に・気軽に摂取できるように、ごぼう茶をはじめ様々な商品を開発しております。2010年12月より発売した焙煎ごぼう茶は、皮ごと焙煎して、えぐみや臭みを取りながら、ポリフェノールを上手に残す技術について特許を取得。13年間をかけ約50億円の市場規模のシェアトップメーカーとなり、健康茶の定番となりました。

さらに2023年度より、社内で「ごぼうプロジェクト」を立ち上げ、ごぼうの新しい魅力に触れていただきながら、ごぼうの常識を超えていくを目標とした活動をスタート。その第一弾商品として生まれたのが、「GOVOCE」です。

私たちの挑戦はまだ始まったばかり。ごぼうがより身近な食品として、活躍する場面や機会を創造し、健康で豊かな社会づくりに貢献することをめざして活動を続けてまいります。



会社商号 株式会社あじかん（英文表記 AHJIKAN CO.,LTD.）

創業 1962年10月

設立 1965年3月

所在地 〒733-8677 広島市西区商工センター七丁目3番9号

資本金 11億225万円

連結売上高 502億4,038万円（2024年3月期）

業務内容 鶏卵加工製品・野菜加工製品・水産練製品・その他食品の製造、販売、および卸売、農産物の生産、販売、ならびに運輸業

主な生産品目 玉子焼、かに風味蒲鉾、野菜加工品、ごぼう茶関連製品



【報道関係者お問合せ先】総務部（担当：鎌田 082-277-7010 | g_kamata@ahjikan.co.jp

【商品のお問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp