



「BioNATUREL 北海道タマネギドレッシング」シリーズ。



美味しさだけでなく
健康効果も期待できる
道産玉ねぎ。



無添加でありながら賞味期限1年を実現。

アミノ酸不使用でも美味しい 道産玉ねぎドレッシングシリーズの開発

「無添加でも美味しい」を妥協せず追求する

株式会社北海道バイオインダストリーは、北海道農産物の高付加価値化をテーマに、1997年に設立された北海道第1号の大学発バイオベンチャーだ。道産の野草や野菜の機能性を検証し、それらを活用して生活習慣病の予防を目指す機能性食品や食品原料の開発・販売を行っている。

なかでも、同社の強みはネギ属植物の機能性成分を賦活化する独自技術「BRC製法」にある。この技術により、ネギ類が持つうま味や健康成分を、従来の加工方法と比べて15倍以上に高めることが

できる。本事業では特に玉ねぎに焦点を当て、美味しさと無添加の両方を兼ね備えた、北海道らしいドレッシングシリーズの開発に取り組んだ。

通常、多くの調味料には風味を豊かにし、保存性を高めるための食品添加物が使用されている。しかし、本製品は食品添加物を一切使用せずに、賞味期限1年を実現した。海外市場を開拓する上で、保存性の高さは重要なポイントだ。代表取締役の村上さんは「食品である以上、もちろん美味しさも追求しました」と語る。

付加価値の高い道産玉ねぎの魅力を伝えたい

試行錯誤の末、完成したのは、後味がすっきりしつつも素材のうま味がしっかりと感じられる「BioNATUREL 北海道タマネギドレッシング プレーン」だ。2025年3月1日に発売を開始し、年度内にはヴィーガン対応・ノンオイルの「ゆず昆布」と「大豆ごま」も発売予定である。道産玉ねぎ、特に「もみじ系」玉ねぎは強い辛味が特長であり、その辛味成分こそがBRC製法によって健康効果の高い成分へと変化する。同社にとって、道産玉ねぎの付加価値の高さをアピールできる重要なポイントでもある。

同社が特にこだわったのは、「ノー！スラッシュ製法」だ。本製品では、アミノ酸などのうま味調味料や増粘剤を一切使用していない。通常、食品添加物が使用されている場合、原材料表示の「/」以降に記載されるが、本製品にはスラッシュ以降の表示がない。これが製法名の由来である。

今後は、サラダ文化が根付き、健康意識の高い欧米市場での展開も視野に入れている。すでにフランス・パリやアメリカ・ラスベガスで開催された展示会に出展するなど、海外進出にも意欲的だ。

代表取締役
村上 季隆



道産玉ねぎの魅力を世界に届けたい

今回の開発は、海外展開を視野に入れて賞味期限の延長にも挑み、かなり苦心しました。補助事業として伴走していただいたこと、大変心強かったです。

公式ホームページはこちら

<https://www.bio-do.co.jp>



株式会社北海道バイオインダストリー

札幌市豊平区平岸7条14丁目3-43ハマビル TEL 011-812-2512 FAX 011-812-6895
設立:平成9年9月 従業員数:10名(パート含む) 代表者:村上 季隆

北海道の美味しさと健康、
感動を世界の食卓へ

食と健康に貢献する研究開発型の地域商社として、機能性食品などの開発・販売を手がける。