

05/20 - 05/26

大阪ヘルスケアパビリオン  
「リボンチャレンジ」



※ 食物繊維を使った製品

食物繊維・セルロースの  
食品としての可能性を  
次世代に広く伝えたい

## 独自性の高い和洋スイーツの開発で、いつか世界へ

大手企業のコンサルティングに35年以上携わってきた前田正雄社長が、スイーツで世界に挑みたいという思いで2012年に設立した株式会社デリコジャパン。「ふくや」ブランドで渋皮栗の生どらグランデや杵つき玄米大福といった菓子製品を製造・販売しているほか、自社で独自に開発した耐熱もちなどの半製品や冷凍耐性を高める添加物などを製造・販売しています。また、これらの製品を大手ファーストフードチェーンへOEMで提供も行なっています。



セルロースで作られた、食べられるシャボン玉

## 未来に広がるセルロースの可能性を子どもたちに伝えたい

大阪・関西万博の出展テーマは、「食物繊維(セルロース)は世界を変える」です。セルロース自体はすでに工業用や化粧品・医薬品用として活用されている素材ですが、食物繊維としてアレルギーフリースイーツやビーガン対応の食品を作ることに最適で、同社では食品としての可能性に着目しています。今回の展示では、セルロースを主原料に食品だけで作った、触って食べることもできるシャボン玉を用意します。セルロースのすばらしさと、まだまだ大きな可能性を秘めていることを次の時代を担う子どもたちに伝えて興味を持ってもらい、その研究開発に携わってくれる若い世代が現れることを望んでいます。



セルロースの延焼抑制剤実験

## セルロースに期待できるさまざまな役割を世界へアピール

セルロース活用の歴史はまだ浅く、その特性を活用した用途はまだ広がります。例えば、セルロースの熱ゲル化の特性を生かした延焼抑制剤もその一つ。山火事で化学薬品の延焼抑制剤を広く散布すると、その土地の土壌や水性生物などに深刻な影響を及ぼすことがあるほか、しばらくその土地は活用できない可能性があります。安全性の高いセルロースを使った延焼抑制剤なら復興を早められます。また、砂漠の緑化への活用も考えられています。セルロースを原料にしたバイオプラスチック、バイオエタノール、ナノセルロースを用いた強度な素材など、循環型社会の実現に貢献できる素材であることを世界に向けアピールします。



万博に合わせて開発された「なかんちゃん」

### 企業概要

所在地 〒590-0832  
堺市堺区出島浜通2-18  
TEL 072-247-3740  
設立年 2012年  
資本金 900万円

公式サイト さかしる



### 「食べられるシャボン玉」で子どもたちにワクワクを！



代表取締役  
前田 正雄 さん

大阪での万博開催が決定したと同時に、必ず何かで参加しようと思いました。そこでまず思いついたのが、最先端の技術を使った「食べられるシャボン玉」でした。長年のコンサルティング事業を通して、食物繊維の一種であるセルロースには大きな可能性があることを知っています。次世代の子どもたち、若い方たちにセルロースのすばらしさを伝え、将来研究開発に携わってくれる人が現れたら嬉しいです。そして、万博ゆかりのスイーツとして、海外の方にも喜ばれるような和洋折衷のスティック型おまんじゅう「なかんちゃん(仮称)」も新たに開発中です。

#### 事業内容

食料品の卸売、和菓子の小売  
菓子の製造

#### 主な取引先(納入先)

外食チェーン、製菓製パンメーカー  
ホテル・レストラン

#### 主な製品・サービス等

ふくやのお菓子(渋皮栗の生どらグランデ  
杵つき玄米大福など)半製品、原材料