

「カフェインクリア製法」(特許製法)が 「全国清涼飲料工業会賞」を受賞!

キリン株式会社(社長 磯崎功典)の飲料技術研究所(所長 吉田有人)が開発した当社の独自技術である「カフェインクリア製法」(特許取得済)が、2016年日本清涼飲料研究会(事務局 一般社団法人 全国清涼飲料工業会)において、栄誉ある「全国清涼飲料工業会賞」を受賞しました。

また、10月14日(金)に日本教育會館一ツ橋ホールにて表彰式が行われます。

「カフェインクリア製法」は、緑茶や紅茶の味や香りなどのおいしさを維持しながら、茶中のカフェインを選択的に吸着除去する当社の独自技術です。カフェイン除去の方法としては熱湯などで茶葉そのものからカフェインを洗い流す方法が一般的ですが、当社の飲料技術研究所では、味わいや香りを維持するため緑茶や紅茶の抽出液から除去する方法に挑戦しました。そして、カフェインを選択的に吸着する天然吸着剤を活用することにより、カフェイン除去とおいしさを両立するとともに、飲料適性と汎用性を兼ね備えた同製法の開発を実現しました。

本技術は、キリンビバレッジ株式会社(社長 堀口英樹)が製造・販売する、ペットボトル緑茶飲料として世界初^{※1}となるカフェインゼロの「キリン カフェインゼロ生茶」や、ペットボトル入り紅茶飲料で日本初^{※2}となるカフェインゼロ^{※3}、カロリーゼロ^{※4}を実現した「キリン 午後の紅茶 こだわり素材」シリーズなどに活用しています。

※1 ペットボトル緑茶史上初(100ml 当たりカフェイン含有量 0.001g 未満の PET 容器詰め緑茶飲料、2014年2月 SVP ジャパン調べ)

※2 当社調べ

※3 0.001g (100ml あたり) 未満を 0g と表記

※4 食品表示基準に基づき、5kcal (100ml あたり) 未満を 0kcal と表記

【受賞研究】

- ・「天然吸着剤を用いた茶飲料からのカフェイン除去技術の開発」

【「全国清涼飲料工業会賞」とは】

- ・清涼飲料水(関連する分野を含む)の科学技術に関する優れた業績であって、清涼飲料業界の振興に資する業績に対して授与されます。



キリングループは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。

(本件お問い合わせ先)

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

(お客様お問い合わせ先)

キリン株式会社 お客様相談室(フリーダイヤル) 0120-770-502
キリンホームページ <http://www.kirin.co.jp>