

キリンの特許技術「カフェインクリア製法」が 「日本食品科学工学会 技術賞」を受賞！ ～3月の農芸化学会 技術賞に続く受賞～

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）が開発した独自技術である「カフェインクリア製法」（特許取得済）が、「日本食品科学工学会 技術賞」（事務局：公益社団法人日本食品科学工学会）を受賞しました。これに伴い、8月28日（月）の日本食品科学工学会第64回大会にて表彰されます。

「カフェインクリア製法」とは

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カフェインだけを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。

カフェインゼロ商品の市場規模は2012年以降、成長を続けています※1。また、お客様のカフェイン摂取に関する意識調査※2では、約25%の方が「制限する時がある」と回答しており、妊娠中や子育て中の女性を中心に、就寝前の摂取を避ける方、健康や美容への意識が高い方など、カフェインゼロ商品やデカフェ商品に対するニーズは年々顕在化してきています。

キリンビバレッジ株式会社（社長 堀口英樹）は、本技術により2014年4月にペットボトル入り緑茶飲料として世界初※3となるカフェインゼロ※4の緑茶飲料「キリン やさしさ生茶 カフェインゼロ」を発売するなど、カフェインゼロ商品を求めるお客様のニーズに応えてきました。

現在は、今年5月に発売した「キリン 生茶デカフェ」と、ペットボトル入り紅茶飲料で日本初※5となるカフェインゼロ、カロリーオフ※6を実現した「キリン 午後の紅茶 こだわり素材のヘルシーミルクティー」を展開しており、8月22日（火）には「キリン 午後の紅茶 ストレートティー デカフェ」を発売します。

※1 株式会社富士経済 2015年 清涼飲料マーケティング要覧 NO. 2

※2 当社調べ

※3 2014年2月 SVP ジャパン調べ

※4 0.001g（100mlあたり）未満を0gと表記

※5 当社調べ

※6 食品表示基準に基づき、20kcal（100mlあたり）以下をカロリーオフと表記



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>