

## スペシャル対談

日本製紙×梅林堂

日本製紙「セレンピア」



日本製紙の独自技術により乾燥粉末で提供できることが特徴のひとつ

繊維のセルロースを原料としているので安全性が高く、安心して使用できるのがセレンピアの最大の利点だ。

水を抱えたネットワークを形成する。その特徴を活かし、菓子や上する。

# 和菓子と親和 「セレンピア」 木から生まれたバイオマス素材

梅林堂 代表取締役社長  
栗原 良太 氏

## 伝統守りつつ新価値創造

まずはセレンピアの誕生経緯からお伺いします。

谷口 日本製紙では2030年を目標に「総合バイオマス事業」への転換を目指す中で、事業領域を超えた新たなビジネスモデルの構築を進めています。その中で製紙業で培った経験をもとに独自技術を発展させて、木材繊維を高度にナノ化(微細化)することに成功しました。これが梅林堂さんにも採用いただいた最先端のバイオマス素材セレンピアです。現在、全国各地へこの技術の浸透を図っており、様々な用途で使用されてき

ていますが、特に食品・化粧品・工業用途と相性が良く、さらなる拡大が期待されます。今回、埼玉新聞社を通じて梅林堂さんにセレンピアを提案させていただいたところ、前向きにご検討いただき、試作期間を経て正式にご使用の流れとなりました。埼玉では初めての採用です。

栗原 それは大変名誉なことです。私どもはこうして熊谷市佐谷田に本社・工場を構え、県内を中心には群馬県、東京都に38店舗を展開しております。初代・久兵

の向上が確認されました。和菓子では保形性や保湿性を高める

材料として寒天や葛(くず)を使用する結果、一定の品質維持の向上が確認されました。和菓子や生地が膨張し、お菓子のゆれがお菓子の味に影響を与えることがあります。それが適量のセレンピアを入れることでそれらの発生を抑える効果を得られることがわかりました。

谷口 食品用途で使用できる素材を提供しておりますが、上市からの期間も短く、手探り状態でした。餡への効果もあ

ると思つてしまつたが、当社では実際に餡を炊くことができない中で、梅林堂さんと出会えたことは当社にとっても非常にラスになりました。セレンピアは木が原料なので製品のライ

木・パルプを構成する繊維を1億分の1単位(ナノ)レベルまで細かくぼかして生まれた究極のバイオマス素材「セレンピア」。開発した日本製紙(本社・東京都千代田区)では食用添加剤のほか様々な用途で市場拡大を続けている。今回、同社の谷口哲章執行役員新聞営業本部長がセレンピアを探し、和洋菓子製造販売の「梅林堂」(本社・熊谷市)の栗原良太社長を表敬訪問し、その可能性について語り合つた。

(司会進行 埼玉新聞社・関根正昌社長)

日本製紙 執行役員新聞営業本部長  
谷口 哲章 氏

衛から菓子と受け継がれる「伝統を守る菓子創りだけではなく、新しい製造技術を導入し、新しい菓子を創造する」という精神が今回のセレンピア採用にもつながつたと考えています。

## 人気商品に効果発揮

――日本製紙さんから「食材」の提案は意外だったのです。

栗原 日本製紙さんと同様最初に頭に浮かんだのは商品を包む包装紙でした。それが「菓子に混ぜるセルロースナノファイバーです」と。はじめは木か

ら生まれた素材と聞いて疑心暗鬼でした(笑)。その後、丁寧にご説明をいただき、当社の主

力商品の一つ「武州パイ」の餡(あん)に混ぜて試作してみよ

うということになりました。

分析の結果、一定の品質維持の向上が確認されました。和菓子や生地が膨張し、お菓子のゆれがお菓子の味に影響を与えることがあります。それが適量のセレンピアを入れることでそれらの発生を抑える効果を得られることがわかりました。



梅林堂本社玄関前で

## ロス削減、品質の向上を実感

――SDGs達成に向け貢献しますね。最後に今後の展望をお聞かせください。

栗原 少子高齢や人口減少、地域文化の変化など経済・社会環境が激的に変わる中でも、季節毎にある日本の菓子文化をこれからもしっかり紡いで行きたい。主力商品の「やわらか」や、セレンピア採用の「武州パイ」。

谷口 一翁の思いが、1世紀半の時を超えて、結びついたこの不思議な縁にロマンを感じています。

――これからも梅林堂さんのおかげで、埼玉を代表する和菓子屋さんへの提案へとつながつた。

栗原 一翁が抄紙会社を設立して150年目。日本製紙のルーツは、榮一翁にあり、当社の理念「世界の人々の暮らしと文化の発展に貢献します」は榮一翁の思いを今に受け継いでいるものです。

その企業がSDGs時代を見合った新素材を作り、地元紙経由で、埼玉を代表する和菓子屋さんへの提案へとつながつた。

谷口 50年目。日本製紙のルーツは地域とともに新たに価値を創造し、豊かな暮らしと文化の発展に貢献していくないと考えています。今年は郷土の偉人、渋沢栄一翁が抄紙会社を設立して150年目。日本製紙のルーツは、榮一翁にあり、当社の理念「世界の人々の暮らしと文化の発展に貢献します」は榮一翁の思いを今に受け継いでいるものです。

谷口 当社は木とともに未来を拓くバイオマス企業として、地域とともに新たに価値を創造し、豊かな暮らしと文化の発展に貢献していくないと考えています。今年は郷土の偉人、渋沢栄一翁が抄紙会社を設立して150年目。日本製紙のルーツは、榮一翁にあり、当社の理念「世界の人々の暮らしと文化の発展に貢献します」は榮一翁の思いを今に受け継いでいるものです。

蒸し羊羹：日本の季節に彩りを添える商品をこれからも美直に作つていきます。「お菓子はお母さんの心のあたたかさ」。こんな想いを込めて高品質なお菓子をお客さまにお届けさればと思っております。



対談終了後に特別に「武州パイ」の乳菓あんに「セレンピア」を混ぜる工程を視察。栗原大輔常務(右端)が案内役を務めた

――SDGs達成に向け貢献しますね。最後に今後の展望をお聞かせください。

栗原 少子高齢や人口減少、地域文化の変化など経済・社会環境が激的に変わる中でも、季節毎にある日本の菓子文化をこれからもしっかり紡いで行きたい。主力商品の「やわらか」や、セレンピア採用の「武州パイ」。

谷口 一翁の思いが、1世紀半の時を超えて、結びついたこの不思議な縁にロマンを感じています。

――これからも梅林堂さんのおかげで、埼玉を代表する和菓子屋さんへの提案へとつながつた。

栗原 一翁が抄紙会社を設立して150年目。日本製紙のルーツは、榮一翁にあり、当社の理念「世界の人々の暮らしと文化の発展に貢献します」は榮一翁の思いを今に受け継いでいるものです。

その企業がSDGs時代を見合った新素材を作り、地元紙経由で、埼玉を代表する和菓子屋さんへの提案へとつながつた。

谷口 50年目。日本製紙のルーツは、榮一翁にあり、当社の理念「世界の人々の暮らしと文化の発展に貢献します」は榮一翁の思いを今に受け継いでいるものです。

蒸し羊羹：日本の季節に彩りを添える商品をこれからも美直に作つていきます。「お菓子はお母さんの心のあたたかさ」。こんな想いを込めて高品質なお菓子をお客さまにお届けさればと思っております。

## 梅林堂「武州パイ」



「小豆あん」と「乳菓あん」の2種類がある武州パイ。写真は小豆あん。

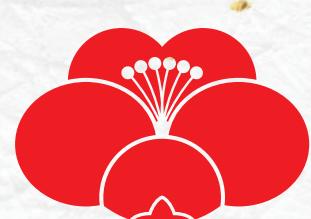
生サブレ「やわらか」と並ぶ梅林堂の人気商品。108もの繊細な層をもつ自家製パイ生地で香ばしく焼き上げている。職人が生地づくりに2日間をかけて、機械では作れない、上質なパイに仕上げ、生地は寝かせます。

## 木から生まれた、植物由来の新素材「セレンピア®」

～木質纖維をナノ化(微細化)した最先端のバイオマス素材はロス削減などSDGsにも貢献します～

元治元年創業

梅林堂



埼玉初！日本製紙のセルロースナノファイバー「セレンピア®」が梅林堂の和風パイ饅頭「武州パイ」に県内で初めて採用されました。



セレンピア®

武州パイ

