

感じるチカラで もっといいこと。

 **長谷川香料株式会社**

2026年3月17日

長谷川香料株式会社

**長谷川香料、香料成分を高濃度配合しても分散しやすい  
新規香料製剤の開発に関する研究成果を発表**

長谷川香料株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：長谷川研治）（以下、長谷川香料）は、バイコンティニュアス型マイクロエマルジョン（Bicontinuous Microemulsions：BME）の技術を応用し、高濃度で香料を配合しながら水や油中で高い分散性を示す新たな香料製剤の開発に成功しました。本研究は、2026年3月9日から12日にかけて開催された日本農芸化学会 2026年度京都大会にて発表いたしました。

**発表演題：**

バイコンティニュアス型マイクロエマルジョン(BME)を応用した高濃度・高分散性香料製剤の開発

**発表者：**

長谷川香料株式会社 上田祐也、青野葵、酒井貴博  
武庫川女子大学 渡辺啓

**発表内容：**

近年、加工食品市場の拡大に伴い、香りや風味づけに使う香料には「高濃度で配合できること」と「飲料や食品の中で均一に混ざりやすいこと」の両方が求められています。しかし、従来の香料製剤では、香料を高濃度にすると食品での分散性が低下しやすく、両立が難しいという課題がありました。

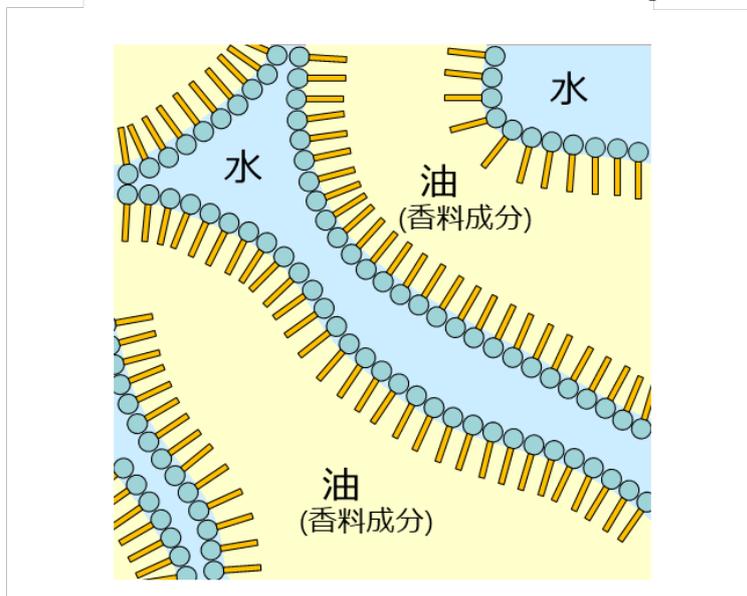
そこで本研究では、化粧品分野にて活用されている「バイコンティニュアス型マイクロエマルジョン（BME）」という可溶化技術に着目しました。BMEは水と油が互いに網目状に連続して繋がった構造を示し、香料等の油性成分を多く配合出来ること、大量の水や油にさらされると均一に分散することに特徴があります(下図)。本技術を応用することで、香料成分を高濃度で含みながら、水や油等の液体に加えるだけで自発的に分散する香料製剤の開発を目指しました。検討の結果、香料成分（エチルブチレート：イチゴのようなフルーティな香り）を60～90%という高い割合で含有し、水中・油中のいずれにおいても良好な分散性を示す香料製剤の開発に成功しました。

本技術により、少ない添加量でも香り・風味をしっかりと付与でき、製造工程でも取り扱いやすい高機能な香料製剤の開発が可能です。今後は、加工食品や飲料など幅広い用途での応用に向けて検討を進めます。

感じるチカラで もっといいこと。

 長谷川香料株式会社

## バイコンティニュアス型マイクロエマルジョン(BME)



- **水および油の両方が連続な構造**を有する
- 界面の平均曲率が小さく柔軟であるため、**香料を多く配合できる設計**が可能
- 大量の水及び油にさらされると**微細なエマルジョン**を形成