

「食品添加物アルゴン」日本初の国内での製造開始について

◆日本初の国内で製造された食品添加物「アルゴンガス」

2019年6月食品衛生法の改正に伴い、食品添加物としてアルゴンが追加され、日本でもアルゴンガスを食品に利用できるようになりました。

岡谷酸素では、2020年3月にアルゴンガスの食品営業許可（添加物製造業）を取得^{※1}。2020年6月に生産を開始し、販売できる体制が整いました。（※1：2014年10月に炭酸ガス、窒素ガス、酸素ガスの添加物製造業許可取得済み）。

本日より、日本初の国内で生産された食品添加物アルゴンの販売を開始いたします。

日本国内で製造許可を取得した食品添加物アルゴンの製造は、日本で初の事例と認識しております。各種ガスの食品添加物を長年製造してきたノウハウを活かし、アルゴンガスの製造、販売の運びとなりました。まずは、500L、7000Lの2種類（純度99%以上）をラインナップしました。

◆アルゴンガスの食品への利用状況

諸外国では1990年代から、ジュースやワインなどの酸化防止に広く使われていますが、これまで日本では認められておらず、窒素ガスなどを利用していました。昨年、日本でも食品添加物となり、主にワイン業界向けに海外メーカーが輸入した使い捨てカートリッジタイプの商品は大手通販サイトでも取り扱われ広まっています。アルゴンガスは、窒素ガスより優れた酸化防止効果があり、ボトルを開けたワインでも品質が保たれ、より気軽なワインの楽しみ方が広がったと言われています。

◆地元ワイン業界の要望から大容量・安価なガス供給を実現しました。

食品へ業務用途でのアルゴンガス利用が長年待ち望まれており、様々な用途拡大が期待されます。
ワイナリーのコメント

ワイン業界においてアルゴンガスがワインに使えるようになりました。

平成31年1月18日付の「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達の一部改正について（法令解釈通達）」の改正により酒類に混和できる物品としてアルゴンが認可されました。

アルゴンガスは、空気より重いいためワインにおけるガスシール性が向上いたします。

今までは、ワイン貯蔵タンクのヘッドスペースのガス置換に窒素ガスや窒素と炭酸ガスとの混合ガスによるガスシールが行われてきましたが、よりガスシール性の高いアルゴンガスの使用がワインの酸化防止に大きな効果が期待されます

ワインの品質保持のため、アルゴンガスの使用は欠かせない添加ガスです。

以上

本プレスリリースに関する問い合わせ先

岡谷酸素株式会社 企画室 担当：藤岡

e-mail : fujioka-f@okayasanso.co.jp

〒399-0004 松本市市場6-20 TEL:0263-27-8800 FAX:0263-27-8805

ホームページ : <https://www.okayasanso.co.jp/>

《電話受付時間：9：00～17：00（土・日・祝日を除く）》