

実用化
事例

非常用米飯セット「ホッと！ライス」の製品化

【相手先企業】

中山環境エンジニア株式会社

【内容】

対象企業は環境計量事業等を行っていますが、新事業創出を目指し、産学官連携により、温かくておいしい非常用米飯の開発・販売に成功しました。H19年5月販売開始。

平成15年に、(独)食品総合研究所(現(独)農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所)の超高压処理技術について、つくば食品フォーラム事務局(いばらきサロン)に相談があり、食品総合研究所の超高压処理装置の見学等を行い、共同研究を視野に研究者と打合せを行いました。

平成16年に、つくば市産業振興課及び商工会の協力を得て、「つくば超高压食品技術研究会」を立ち上げ、食品総合研究所、他6社と共同研究を実施、平成18年には経済産業省関東経済産業局連携体構築支援事業に採択されました。

その結果、企業にて製品化され、今年度、販売されました。当センターでは研究者紹介、研究会立ち上げ、共同研究コーディネート、つくば産業フォーラムでの開発事例紹介等を担いました。

11月には平成19年度茨城県新分野開拓商品事業者に認定されました。

本製品の特徴は、従来のレトルト米飯(無菌包装米飯)より、硬くなく、糊化度(おいしさの指標)の高い炊きたてのおいしいご飯が、長期保存でき、電気・ガス等なしでどこでも簡単・安全に食べられることです。

今後は、他の食品についても製品化を検討していくとことで、当センターとしても支援を続けたいと考えております。



非常用米飯セット「こまったときのホッと！ライス」

基礎となった事業

平成15～19年度 つくば産業集積支援事業(つくば産業フォーラム)

現在の担当部門

いばらきサロン

主研 岡部弘文

tel : 029-858-6015