

あらゆる魚介製品を 常温で長期間保存することができる技術

[シーズ提供元：海商テクノロジーズ株式会社]

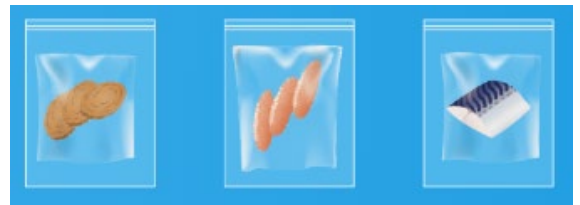
活用できる企業

- ・かまぼこ、ちくわ、つみれなどの魚肉練り製品を製造する企業
- ・魚介製品（切り身・漬魚・干物・煮魚・焼魚など）を製造する企業など

技術内容

冷凍や冷蔵で販売している魚介製品をレトルト殺菌不要で、
味や風味を損なうことなく常温で最長 360 日の長期保存できる独自技術！

- ・本技術は、冷凍や冷蔵で販売している魚肉練り製品など、あらゆる魚介製品を指定のバリアフィルムで真空包装してから、105℃未満の低温で殺菌する新しい常温保存の特許。
- ・味や風味を損なうことなく常温で長期間保存（360 日）することができます。
- ・作業工程は、通常の製造方法にひと手間加える程度で難しい工程はありません。



- ・レトルト殺菌機を使用しないため、新たな設備投資を必要としません。



- ・高温ではないため、味や風味を損なわない製造方法です（レトルト殺菌ではないため、独特のレトルト臭がしない。）。



- ・保存料などの添加物を使用しないため、原材料が削減できます。

活用のイメージ

冷凍ケースや冷蔵ケースでしか販売できなかった商品が、
乾物や缶詰などの常温品と同じ陳列棚で販売することが可能！

- ・賞味期限切れで廃棄になっていた商品も、賞味期限を延ばすことで廃棄削減ができます。
- ・自社の商品を輸出したいが、防腐剤や保存料などの添加物は規制が厳しいし、賞味期限が短いために断念していた商品を常温保存商品にすれば輸出ができるようになります。
- ・観光客のお土産品が冷凍・冷蔵商品だと敬遠されてしまいましたが、常温商品なら持ち歩きの時間も気ならず、購入につながります。
- ・常温商品にすることで、オンラインショッピング販売や、ギフト販売時のクール配送料が不要になります。

技術の優位性やPRポイント

- ・ 配送から販売時まで常温で保管できるため、電気代などのコスト削減、クール配送費の削減ができます。また、「既存商品の常温化」ではなく、「常温保存ができる新商品」として新たな販路へ商品提案が可能になり、鮮度や製法、味付けにこだわった美味しい魚介製品を、もっと手軽にお客様にお届けすることができます。

活用時のポイント・補足

- ・ 必要な設備：真空包装機と加熱殺菌機（ボイル槽・スチーム機等）
※レトルト殺菌機を使用することも可能です。

提供・契約条件等

- ・ 実績：現在技術供与先有（商品の販売実績あり）
- ・ 技術の提供形態：特許権の実施許諾
- ・ ノウハウの提供：有
- ・ 資材の提供：専用フィルムの購入
- ・ ライセンス契約前に常温化が可能かどうかの検査が必要となり、検査用サンプルのご提供と検査費用として、「サンプル1件につき、3万円(税抜)」をご負担いただきます。
- ・ 下記サイトからより詳しい資料請求（無料）が可能です。

<https://kyshowtech.jp/>



【導入実績（一部）】



じゃこ天



磯ちぎり天



さば味噌煮

対象の特許

特許番号：第 6737973 号

登録日：令和 2 年 7 月 20 日

出願日：令和 2 年 3 月 19 日

名称：包装された魚肉練り製品

存続期間満了日：令和 22 年 3 月 19 日

対象の特許

特許番号：第 7241112 号

登録日：令和 5 年 3 月 8 日

出願日：令和 3 年 3 月 1 日

名称：包装された魚介製品

およびその製造方法

存続期間満了日：令和 23 年 3 月 1 日