

電子レンジでオムライス

[シーズ提供元：日本ハム株式会社]

活用できる企業

食品メーカー等

技術内容・活用のイメージ

- 「ライス部分を卵できれいに包めない」「破れてしまう」「手間がかかる」「味付けが難しい」など、オムライスをご家庭で調理する方からの声にお応えし、誰でも簡単にオムライスが作れる技術を開発しました。

- 必要な材料は卵2つだけ（お好みで牛乳も加えることができます。）

- チキンライス・ドライカレーが入ったパウチに、卵を入れて電子レンジでチンするだけで簡単にオムライスができます。

- 袋のまま電子レンジで調理するので、火を使わず、だれでも簡単にオムライスができます。

- パウチに封入した具材の水分量と油分量を調整することで、液卵が具材を被覆するように浸透し、電子レンジ加熱で生じやすい「卵への加熱と具材への加熱とのムラ」が生じにくくなるとともに、卵の食感と具材の食感とを両立できます。

- この発明を活用すれば、様々な具材を液卵で包みこみ電子レンジ加熱で仕上げる食品を製造できます。



技術の優位性やPRポイント

- 液卵の投入を複数回に分けて電子レンジ調理することで、卵をより柔らかく仕上げることで、ひと手間かけたおいしいオリジナルオムライスを簡単に作れます。例えば、液卵を3回に分けて投入し、加熱時間を調整することで、半熟卵のオムライスを作ることも可能です。

- 液卵の入れ方や電子レンジの時間設定で、消費者様に調理の感覚を提供できます。

- レンジでのパウチ調理商品の市場に独自性の高い商品を投入できます。

- フライパン等の調理器具は不要です。

- 常温保存商品のため買い置きすることが可能です。

活用時のポイント・補足

- ・既存の電子レンジ用パウチを使用することができますが、底部にマチがあって電子レンジ内で自立できる形状のものを使用してください。
- ・卵に含まれる水分・脂質と、具材に含まれる水分・油分とのバランスがポイントです。このポイントを押さえれば、電子レンジ調理により卵で具材を被覆した様々な食品を作ることができます。例えば、具材として焼きそばを使って、オムソバを作ることも可能です。

提供・契約条件等

- ・実績：弊社商品として販売実績あり
- ・ライセンスできない分野：特になし
- ・技術の提供形態：特許権の実施許諾
- ・ノウハウの提供：別途協議

対象の特許

特許番号：第 6681523 号

登録日：令和 2 年 3 月 25 日

出願日：令和 2 年 1 月 8 日

名 称：具材を卵で被覆してなる食品の
調理方法およびそのための製品

その他関連情報

焼肉のたれやドレッシングに利用できる野菜発酵エキス

[シーズ提供元：日本ハム株式会社]

活用できる企業

食品メーカー等

技術内容・活用のイメージ

- タマネギ、ニンジン、トマト等の野菜を原料にし、2段階で発酵させて得られる野菜発酵エキスの製造方法です。
- 1段階目の発酵（第1発酵）は、原料の野菜に酵母を加えて酒精発酵させます。これにより、野菜の本来もっているうま味成分の生成とともに香気成分を副生させます。
- 2段階目の発酵（第2発酵）は、酒精発酵後の野菜に穀物麴を加えて発酵させることで、第1発酵で生成された成分を有効に利用しつつ、まろやかな甘味を付与し野菜の雑味を除去します。
- 野菜発酵エキスを調味料で味付けすることで、焼き肉のたれ、ドレッシング、スープ、飲料などに利用できます。

技術の優位性やPRポイント

- 2段階発酵を経て得られた野菜発酵エキスは、穀物麴由来の糖質やタンパク質を含有し、野菜原料の青臭みやえぐ味といった雑味が除かれ、かつ旨味・甘味が富化されています。
 - タマネギ、ニンジン、トマトに限らず、様々な野菜、植物、果実や山菜を原料として利用できます。どの原料を使用するかで味に変化を出せるので、最終製品に合わせた味づくりができます。
- 原料としては、例えば、かぼちゃ、さつまいも、ダイコン、キャベツ、セロリ、キュウリ、ハウレンソウ、ピーマン、ニンニク、ショウガ、サンショウの葉や実、イチゴ、スイカ、メロン、バナナ、リンゴ、ゼンマイ、ツクシが挙げられます。
- 野菜の可食部である葉、茎、根、実に加えて、栄養素が多く含まれる皮等も利用できます。
 - おいしくフィットケミカル※¹。
 - えぐみや雑味が強く利用に困っているような原料でも、2段階発酵により雑味を和らげてくれるのでB級品や可食部以外の廃棄する原料なども利用できます。

活用時のポイント・補足

- 各発酵工程における温度制御が重要です。
具体的には、第1発酵工程の温度は20～50℃の範囲であり、第2発酵工程の温度は40～60℃の範囲です。
- 第1発酵工程の所要時間は2～20時間であり、第2発酵工程の所要時間は2～5時間です。
- 第1発酵工程において、酒粕を添加すると、発酵速度を高めることができます。

提供・契約条件等

- 実績：弊グループ商品として販売実績あり
- ライセンスできない分野：特になし
- 技術の提供形態：特許権の実施許諾
- ノウハウの提供：別途協議
- 商品名「肉どれ」の使用：別途協議



対象の特許

特許番号：第6695111号
登録日：令和2年4月23日
出願日：平成27年8月25日
名称：野菜発酵エキスの製造方法

その他関連情報

用語解説

※¹フィトケミカルとは、栄養学の分野で注目されている野菜エキスです。野菜エキスには600種類以上のアミノ酸や色素や香り、渋みなどの植物化学物質が含まれており、これらの成分が抗酸化力や免疫力を高める効果があると注目を集めています。