

シーズのご紹介

2024年度

日本ハム株式会社

電子レンジでオムライス

おすすめの業界

・食品メーカーなど

袋の中にタマゴを入れて電子レンジでチン！あっという間にオムライスが出来上がる

チキンライス・ドライカレーが入ったパウチに、タマゴ2つと、お好みで牛乳を入れ、電子レンジでチンするだけで簡単に調理が可能。

消費者へのメリット

- ・ フライパン不要（火を使わずに調理できて手軽）
- ・ 常温保存商品のため買い置きできる
- ・ 液卵の入れ方、電子レンジの時間調整で自分好みに調理できる

市場に独自性の高い商品を投入することで
競合との差別化・市場優位性を獲得

活用時のポイント

- ・ パウチに封入する具材の水分量と油分量を調整すること
- ・ 底部にマチがあり、電子レンジ内で自立できる形状のパウチを使用すること

オムライスに限らず、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可能 例：焼きそば+液卵 →オムソバ



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

おすすめの業界

・食品メーカーなど

2段階で発酵させて得られる野菜発酵エキスで、雑味が除去され、旨味や甘味がUP

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。この野菜発酵エキスに調味料で味付けをすることで、焼き肉のたれ、ドレッシング、スープ、飲料などに利用が可能。

第1発酵：原料の野菜に酵母を加えて酒精発酵 →旨味成分を生成、香気成分を副生

第2発酵：酒精発酵後に穀物麴を加えて発酵 →まろやかな甘味を付与、雑味を除去

アピールポイント

- 野菜原料の青臭みやえぐ味といった**雑味が除かれ、旨味や甘味が付与**される
- 様々な野菜を利用できる**ので味に変化を出すことができる
- B級品や可食部以外の**廃棄する原料なども利用でき**、SDGsに貢献
- おいしく、フィットケミカル※

活用時のポイント

- 各発酵工程における温度制御が重要
- 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る



※フィットケミカル …栄養学分野で注目されている野菜エキス。野菜エキスには600種類以上のアミノ酸や色素や香り、洗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る。

問い合わせ先

日本ハム株式会社
法務部 知財チーム

Email : tizai-team@nipponham.co.jp