

株式会社中温

真空低温調理によって、うまみを増した野菜キット

真空調理した野菜キットの
鮮魚・精肉売り場での販売

代表者名	大澤 邦夫		窓口担当	辻田 純二			
電話/FAX番号	089-943-5211 / 089-941-8026		E-mail	j.tsujita0413@gmail.com			
住所	愛媛県松山市小栗1丁目2-28						
主要製品	栗、筍、根菜類の加工						
事業内容	農産加工		URL	http://www.chuon.co.jp			
資本金(百万円)	10	設立年月	1956年10月	売上(百万円)	3,200	従業員数	170

野菜の真空低温調理技術

【適用可能分野】 スーパーマーケット鮮魚部、精肉部、惣菜部向け野菜、給食、宅食業界向け野菜
 【開発レベル】 アイデア段階 試作/実験段階 開発完了段階 製品化段階
 【特許の有無】 (有 無)

【業種】
食料品卸売業
食料品小売業

(1) 技術の特徴・優位性

真空低温調理した野菜は、うまみ成分や甘み成分が増加し、また、冷凍耐性にも優れたものとなっている。野菜は冷凍すると組織が壊れ、軟弱になりドリップが出てくるが、真空低温調理を行うとこれらの冷凍障害を抑えることができ、うまみも甘味も向上する。これらにより、冷凍の魚や肉とのキット化を行うことができ、かつ、冷凍流通が可能となるので、通販業界にも料理キットの提案が可能となる。

(2) 特徴

①うまみ成分の向上

真空低温調理することでうまみ成分や甘み成分が増え、野菜自体のうまみが向上する。

②野菜の冷凍耐性の向上

野菜は冷凍することで野菜の組織がダメージを受け、軟弱になるが、真空低温調理することで、冷凍耐性ができ、解凍して調理しても、軟弱にならないし、加熱後の野菜の縮みが軽減される。また、生のカット野菜に比べ、野菜の廃棄率が低い。

③野菜の色(特に、緑色)も保持が可能

野菜の色は加熱すると褪せることが多く、商品価値のないものとなるが、真空低温調理して冷凍すると、色が保持される。

④調理時間の短縮

野菜が低温調理されているので調理時間を短縮できる。

野菜の色の違い(例:ピーマン)

真空低温調理野菜と水煮野菜の比較表



[通常処理]

[真空低温調理]

	流通温度	保存温度	賞味・消費期限	調理	食感	風味	栄養素	旨味	殺菌コスト
新技術 真空低温調理 野菜キット	△ 冷凍→冷蔵	△ 冷凍→冷蔵	○ 冷凍1年以上 冷蔵1週間	◎ 加熱のみ	◎ 生の食感	◎ 生の風味	◎ 低温調理で 丸ごと残る	◎ 研究開発 次第	◎ ボイルのみ
従来技術 水煮野菜	○ 常温	○ 常温	○ 4か月	○ 調味の 必要あり	△ やや煮崩れ	○ やや酸味残り	○ 強加熱で若干 損なわれる	○ 液に 風味が残る	△ レトルト殺菌

(3) 適用分野

適用例

水産・畜肉・冷凍食品業界及び給食・宅食業界など
 (スーパーマーケットの鮮魚部・精肉部・惣菜部、給食・宅食などに魚や肉、野菜を卸販売している業界)
 ・水産・畜肉・冷凍食品業界 → 魚や肉との新たなキット商品の商談
 ・給食業界 → 真空低温調理野菜採用の商談(調理時間の短縮を提案)
 ・宅食業界 → 真空低温調理野菜の採用及び新たな料理キットの商談

知財・受賞歴・PR事項等 なし

希望連携内容 真空低温調理した野菜の提供及び冷凍の魚や肉とのキット商品の提案