

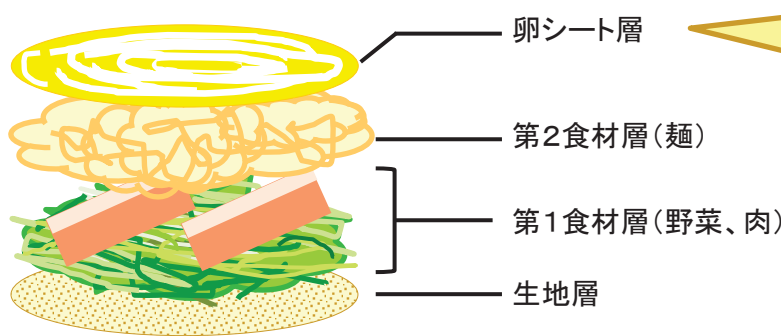
常温流通可能なお好み焼

～ レトルト処理をしても食感・風味・色が保たれます ～



セールスポイント

- ◆ 美味しいお好み焼をレトルト食品として提供することができます。
- ◆ 生地、野菜、麺、肉など複数の食材の層で構成されるお好み焼の水分量を調整することで、パウチ内での水分移行を抑え、それぞれの食材の食感が保たれます。



お好み焼の断面図

油脂とデンプンを添加することで、ふんわりとした食感を保ちます

活用場面と発明の特長

具体的な活用場面

- ◆ レトルト食品として、訪日外国人・観光客向けのお土産品や、海外への輸出品、また、家庭の常備食など、広島名物のお好み焼の用途や市場が広がります。

発明の特長

- ◆ お好み焼の水分量を調整することで、各層の歯ごたえを残すことができます。
- ◆ pHを調整することで、卵らしい色合いが実現し、見た目にも美味しいお好み焼となります。

基本情報

発明の名称	常温流通用お好み焼		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2017-007017	出願日	平成29年 1月18日
特許番号	特許第6781367号	登録日	令和 2年10月20日
実施許諾実績	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	事業化実績	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
共同研究	<input checked="" type="checkbox"/> 要相談 <input type="checkbox"/> 不可	サンプル提供	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
問い合わせ先	食品工業技術センター 技術支援部		TEL 082-251-7433