

テーマ名: 低温スチーム加工による新加工食品市場の創出事業

事業計画の概要:

・従来の「減圧式蒸気コントロール方式」や「蒸気攪拌方式」などの加工法と異なり、「低温スチーム加工」技術を用いた加工を行い、東三河地域産出の野菜、魚、肉等の加工食品を製造、販売する事業。
 ・「低温スチーム加工」技術を用いた加工は、大気圧下で100℃以下の細かな蒸気を攪拌せずに使用する加工法であり、食材の栄養素や風味、香りが損なわれず、加工時間や温度の調整により硬さを自由に調節でき、使い勝手の良い加工食品となる。また、加工のための設備も、低コストとなる。

連携参加者:

コア企業: (株)T.M.Lとよはし(愛知県豊橋市:惣菜製造業)

連携企業等: (株)北海屋、(株)大三コーポレーション、(株)T.M.L
 トヨハシ種苗(株)、早稲田大学、豊橋技術科学大学

連携体の構成

低温スチーム加工による製造、製品の販売

コア企業: (株)T.M.Lとよはし

・低温スチーム加工により、製造を実施。
 ・コア企業として、本事業の全体管理を実施。

農家・畜産農家とのコネクション

(株)北海屋

・農家や畜産農家とのネットワークを有しており、材料(食材)の調達を実施。

食品メーカー、スーパー等とのコネクション

(株)大三コーポレーション

・全国の食品メーカーやスーパー等とのコネクションを活かした販路開拓を実施。

食材生産・栽培方法等の開発

トヨハシ種苗(株)

・材料(食材)の生産・栽培方法の開発を実施。

技術指導

(株)T.M.L(早稲田大学発ベンチャー)

・低温スチーム加工技術の特許を管理しており、技術指導を実施。

研究協力

早稲田大学

・低温スチーム加工技術の研究協力を実施。

研究協力

豊橋技術科学大学

・製品を量産するに当たっての開発協力。

連携の特徴

・日本有数の農産地である東三河地域発、産学官・農工連携事業。
 ・豊橋商工会議所の部会活動から、具体化した事業。

新事業

・早稲田大学の客員研究員が保有し、(株)T.M.Lが管理している特許技術「低温スチーム加工」を用いた、新しい加工食品による新市場開拓事業。

市場性

・女性の社会進出、高齢化、単身世帯の増加といった背景に応え、簡単調理が可能な加工食品。
 ・「食」市場は70兆円、うち中食市場7兆円、外食・給食市場25億円をターゲットに、3年後には4.3億円の売り上げを見込む。

支援予定メニュー

新連携融資(商工中金)
 新連携対策補助金(事業化・市場化支援事業)
 販売のための専門家派遣 等

(右図)「低温スチーム加工」による新加工食品の例

