

(真水で作るところてん)

こんなことが出来ます!

酢の風味が無く味付けがし易いため、おかずからスイーツまで多彩な料理にお使い頂けます。

【従来の問題点】

従来のような充填液に酢水を用いたところてんは、長期の保存が可能になる代わりに、ところてん本来の海藻の風味やところてんの食感を損なってしまうという一面がありました。

【解決したポイント】

充填液を真水にすることで、風味や食感が損なわれるのを改善出来ました。

また、加熱殺菌することにより真水の充填液でも従来のような酢水を用いたところてんと同程度の保存期間を得られました。



技術の概要

従来のところてんは、保存性を高めるためpH調整の目的で容器内に酢水が充填されますが、酢水によってところてん本来の風味が損なわれたり、食感が損なわれるといったデメリットがありました。これを改善するために、本製造方法では酢水ではなく真水を充填し、ところてん本来の風味、食感を残すことが可能となりました。また、充填包装工程の後に容器ごと加熱殺菌処理を行うことで、従来の酢水を用いたところてんと同程度の保存期間を確保することが出来ました。

図・写真



特許取得ところてん 黒蜜
(ところてん180g、黒蜜20g)



調理例

発明者からのメッセージ

今までにない一品です。ぜひ一度食べてみてください!

ライセンス情報

- 1) 開放特許情報DB番号／
- 2) 特許番号／特許第6514905号
- 3) 公開番号／特開2016-146769
- 4) 出願番号／特願2015-024703
- 5) 出 願 日／2015.2.10
- 6) 発明の名称／「トコロテン食品の製造方法及びトコロテン食品」
- 7) 特許権者／株式会社はりまや
- 8) 代表発明者／山本 良文
- 9) 実施権許諾・譲渡種別

■許諾	□譲渡
-----	-----
- 10) 共同開発・研究の意思

■有	□無
----	----
- 11) サンプル提供の予定

■有	□無
----	----
- 12) 技術指導の意思

■有	□無
----	----
- 13) 実施実績

■有	□試作	□実験	□無
----	-----	-----	----
- 14) 事業化実績

□有	■無
----	----
- 15) 実施権許諾実績

□有	■無
----	----

連絡先

- 1) 所 属／公益財団法人鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名／経営支援部 知的所有権センター 特許流通担当
- 3) 電話番号／0857-52-6722
- 4) E-mail／chizai@toriton.or.jp