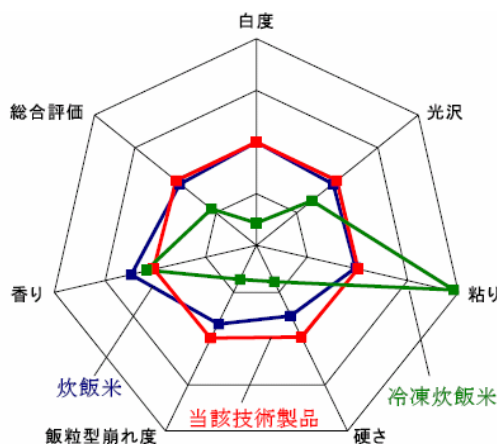


5分で炊き立てのご飯が食べられる冷凍米飯を開発 株式会社 アサノ食品

開発の経緯

- 通常の包装米飯は、通常の生米を炊飯した場合と比べて、風味やテクスチャーが悪いなどの問題があります。
- 調理済み米飯(高水分アルファ化米)を、通常の炊飯米に近い食味にするために、低温で再加熱後、時間をかけて冷凍する技術を開発しました。
- これにより、冷凍米飯の高品質化を図ります。



炊飯米：生米を炊飯したもの
冷凍炊飯米：生米を一旦炊飯したものを急速冷凍したもの

製品の特長

<製品名:にほんのごはん>

- 技術開発により、生米を炊飯したものと非常に近く、生米を一旦炊飯したものを急速冷凍したものと顕著に差異がある結果が得られました。
- 他の包装米飯では得られない炊き立ての香りが得られます。
- 炊飯時間が劇的に短く忙しい人に最適です。また、手間が要らず食べたいときに食べたい量だけ食べられます。

会社情報

企業名:株式会社アサノ食品
住所:名古屋市名川区昭明町3丁目45番地
電話:052-653-7111
資本金:1,000万円
事業概要:早炊き化工米等の販売 等

代表者:浅野幸紀
URL:<http://www.asano.ne.jp/>
設立:昭和36年
従業員数:30名

SBIR補助金等概要

SBIR補助金等名:国産農産物利用食品産業技術開発に係る補助金(平成14年度)
交付機関:農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>
採択テーマ:高品質冷凍米飯製造技術の開発