

電子レンジでオムライス

[シーズ提供元：日本ハム株式会社]

活用できる企業
食品メーカー等

技術内容・活用のイメージ

・「ライス部分を卵できれいに包めない」「破れてしまう」「手間がかかる」「味付けが難しい」など、オムライスをご家庭で調理する方からの声にお応えし、誰でも簡単にオムライスが作れる技術を開発しました。

・必要な材料は卵2つだけ（お好みで牛乳も加えることができます。）

・チキンライス・ドライカレーが入ったパウチに、卵を入れて電子レンジでチンするだけで簡単にオムライスができます。

・袋のまま電子レンジで調理するので、火を使わず、だれでも簡単にオムライスができます。

・パウチに封入した具材の水分量と油分量を調整することで、液卵が具材を被覆するように浸透し、電子レンジ加熱で生じやすい「卵への加熱と具材への加熱とのムラ」が生じにくくなるとともに、卵の食感と具材の食感とを両立できます。

・この発明を活用すれば、様々な具材を液卵で包みこみ電子レンジ加熱で仕上げる食品を製造できます。



技術の優位性やPRポイント

・液卵の投入を複数回に分けて電子レンジ調理することで、卵をより柔らかく仕上げることができ、ひと手間かけたおいしいオリジナルオムライスを簡単に作れます。例えば、液卵を3回に分けて投入し、加熱時間を調整することで、半熟卵のオムライスを作ることも可能です。

・液卵の入れ方や電子レンジの時間設定で、消費者様に調理の感覚を提供できます。

・レンジでのパウチ調理商品の市場に独自性の高い商品を投入できます。

・フライパン等の調理器具は不要です。

・常温保存商品のため買い置きすることが可能です。

活用時のポイント・補足

- 既存の電子レンジ用パウチを使用することができますが、底部にマチがあって電子レンジ内で自立できる形状のものを使用してください。
- 卵に含まれる水分・脂質と、具材に含まれる水分・油分とのバランスがポイントです。このポイントを押さえれば、電子レンジ調理により卵で具材を被覆した様々な食品を作ることができます。例えば、具材として焼きそばを使って、オムソバを作ることも可能です。

提供・契約条件等

- 実績：弊社商品として販売実績あり
- ライセンスできない分野：特になし
- 技術の提供形態：特許権の実施許諾
- ノウハウの提供：別途協議

対象の特許

特許番号：第 6681523 号

登録日：令和 2 年 3 月 25 日

出願日：令和 2 年 1 月 8 日

名 称：具材を卵で被覆してなる食品の
調理方法およびそのための製品

その他関連情報