

日本ハム(株)

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	電子レンジでオムライス	特許第 6681523号	<ul style="list-style-type: none">・「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。・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。・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。
2	焼肉のたれやドレッシングに利用できる野菜発酵エキス	特許第 6695111号	<ul style="list-style-type: none">・タマネギ、ニンジン、トマト等の野菜を原料にし、2段階で発酵させて得られる野菜発酵エキスの製造方法です。・1段階目の発酵(第1発酵)は、原料の野菜に酵母を加えて酒精発酵させます。これにより、野菜の本来もっているうま味成分の生成とともに香気成分を副生させます。・2段階目の発酵(第2発酵)は、酒精発酵後の野菜に穀物麴を加えて発酵させることで、第1発酵で生成された成分を有効に利用しつつ、まろやかな甘味を付与し野菜の雑味を除去します。・野菜発酵エキスに調味料で味付けすることで、焼き肉のたれ、ドレッシング、スープ、飲料などに利用できます。