

## 2. シーズ名：「凍結乾燥食品及びその製造方法」

### 利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】 野菜スープ、バナナ牛乳等のフリーズドライ製品

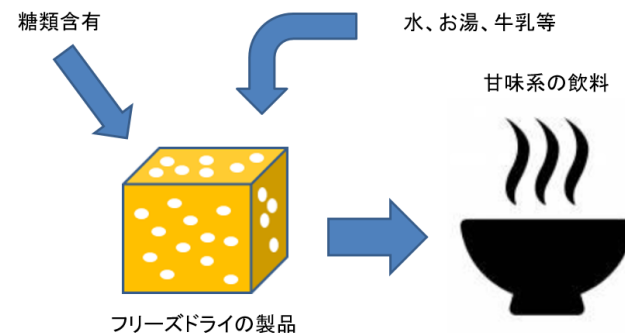
特許番号：5398630

【事業領域】 食品製造業、食品販売業

【保有技術】 凍結乾燥食品製造技術

### 発明の内容と効果 （新規性・優位性）

ラクトース、マルトース、トレハロース、マルトトリオース、マルトシルトレハロース、及び、マルトテトラオースから選ばれる糖類を含有する水溶液を凍結乾燥して得られる凍結乾燥（フリーズドライ）食品を提供する。この食品は、喫食時における水戻り性が良好であり、かつ、高い密度の凍結乾燥食品を提供できるので、1食当たりのブロックのサイズを小さくすることができる。



糖類をラクトース、マルトース、トレハロース、マルトトリオース、マルトシルトレハロース、マルトテトラオースに代替して使用

# 商品提案

水で溶かすアイスココア

## 解決課題

お湯を使わないココアを提供することで、  
子供たちが容易にココアを喫食できる

## 利用シーン

【提案商品】  
フリーズドライのココア

### 対象顧客



朝時間に余裕のない社会人や学生、  
また、危機管理能力の低い低年齢の  
子供向け

### 現状課題



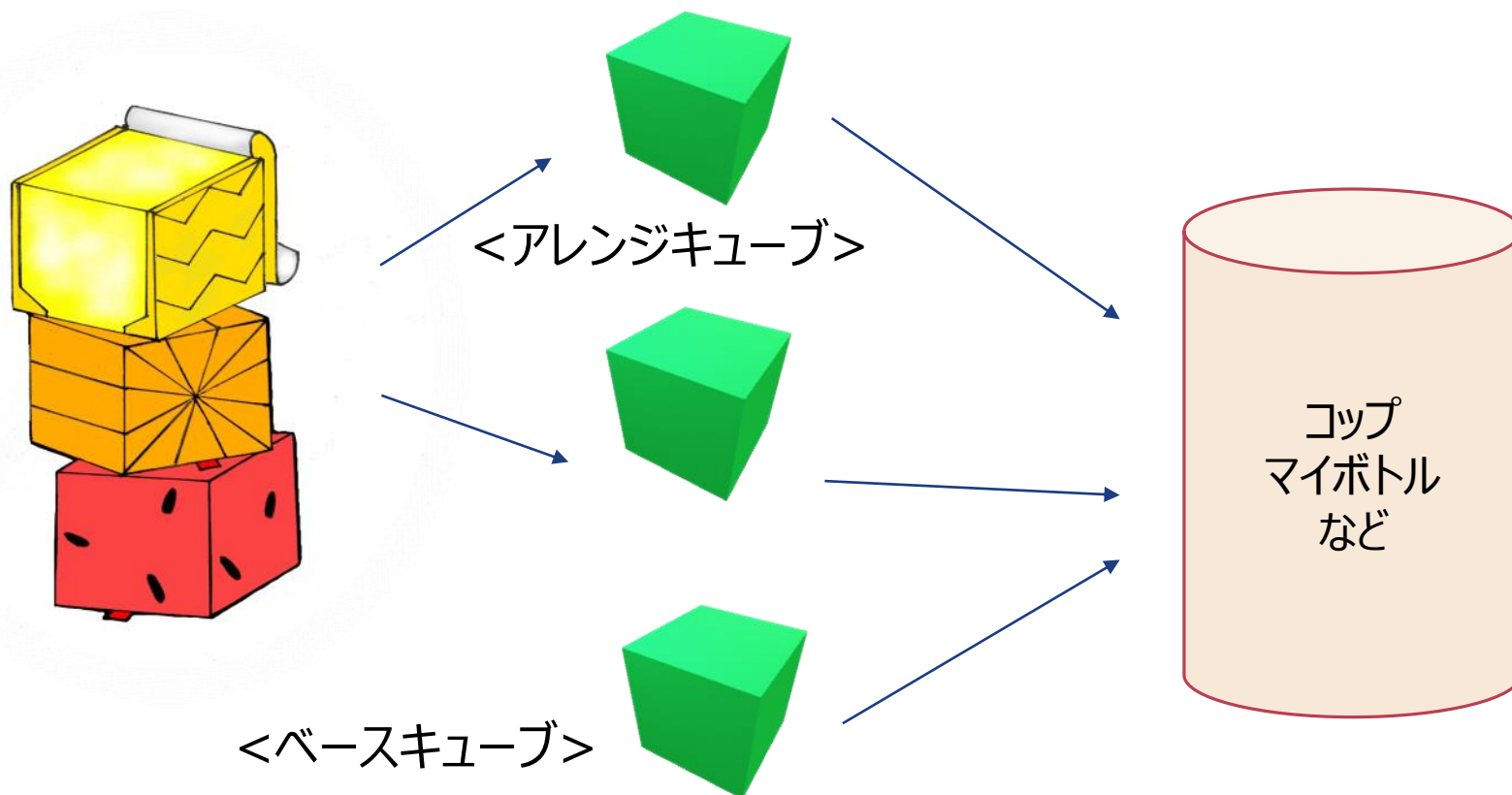
- ・朝時間に余裕がなく、  
お湯を沸かす手間をかけられない。
- ・お湯を扱う際にやけどの危険がある

他国例

# シーズ 1、2 を利用した商品提案

様々な果物をキューブ状にして、自分の好きな果物や野菜を

好きな量だけ、ジュースや紅茶などに入れて、オリジナルのドリンクを作れる



(商品例) 食べる紅茶、フォンダンウォーター、フルーツティー(水菓茶)