



LOHAS的過熱水蒸気調理による ブランド鶏肉のオンデマンドオンサイト販売ビジネス



宮武 和孝 (ルーム310 C P)

18年度7月までに社名LLP CPプロジェクトに変更及び
同代表就任予定

連絡先

公立大学法人大阪府立大学

生命環境科学研究科 応用生命科学専攻 生物資源循環工学研究グループ

TEL.&FAX.072-254-9467

E-mail miyatake@biochem.osakafu-u.ac.jp

〒599-8531 堺市学園町1-1

事業概要

キャッチフレーズ	好奇心と実践によるエゴからエコをめざし、 おいしさ・健康をプラスした食の安全・安心食材提供プロジェクト
顧客(ターゲット)	1. 過熱水蒸気加工機販売について 過熱水蒸気にて食材加工を目指す食品会社、流通会社、個人商店あるいは、 過熱調理専門店を目指す個人または法人 2. 過熱水蒸気応用機の開発、製造、販売及びコンサルティング 食材以外の素材への応用分野を目指す、法人あるいは個人
事業内容	過熱水蒸気加工機による農産物、魚介水産物等の生物資源の加工研究、開発、製造、販売及びコンサルティング、過熱水蒸気応用機の開発、製造、販売及びコンサルティングなど附帯関連する一切の業務
セールスポイント	消費者の食への信頼を確保するために、新しい技術の導入など、技術革新にチャレンジし、生産を行うシステムを開発し、食の安全・安心確保に取り組むことで新たなビジネス展開をするものであり、過熱水蒸気によるLOHASを超えたGross National Happiness(国民総幸福度)の概念によりGDP(国内総生産)、GNP(国民総生産)のような経済指標に対抗して、自然環境や伝統、文化、精神的豊かさも含めた幸福を指標にします。 1. 健康調理食品(減塩・低カロリー・機能的保持)、安全食品(高熱殺菌TLO特許申請中) 2. 生産性の向上(過熱水蒸気調理のため製品収率が20%向上) 3. 誘導加熱方式による加熱効率化と熱回収システムによる省エネルギー化(30%以上：特許申請中) 4. コンパクト設計による初期コストとランニングコストの実現
販売価格	500度過熱水蒸気加工機(20kg/5-15分)(110度から500度まで制御可能)でのタイプで300-480万円(仕様によります)
マッチング要望	消費者の食への信頼を確保するためには、食品を生産・供給する事業者が主体的に食の安全・安心確保に取り組むことが必要ですが、このような取組みは「コスト増大要因」としてのみ捉える見方も依然として根強く残っています。こうした中、食の安全・安心確保のための取組みが、これからのビジネスチャンスになるものとして捉え、新しい技術の導入など、技術革新にチャレンジし、生産を行うシステムの開発実践プランに賛同いただき、大学の知識を智恵にかえる、企業とのブリッジをすることを希望します。直近では、アンテナショップ可能な企業との連携を希望。



過熱水蒸気調理加工機仮称：備長



過熱調理前



調理12分後